



# MENU DÉJEUNER ET DÎNER DE PENTECOTE

*Du lundi de 25 mai 2026*

## *Entrées* Starters

TARTARE DE LOUP, CONDIMENTS ET HUILE D'HERBES

*Sea bass tartare with condiments and herb oil*

*Ou/Or*

CRUDO DE LÉGUMES ET SA SAUCE AUX ANCHOIS

*Raw vegetables with anchovy sauce*

## *Plats* Main Courses

SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE POIVRON ROUGE ET SON ÉCRASÉ DE  
POMMES DE TERRE AUX HERBE ET HUILE D'OLIVE

*Poultry supreme with red pepper cream and herb-infused mashed potatoes with olive oil*

*Ou/Or*

PAVÉ DE TRUITE SAUCE VIERGE ET SA POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

*Trout fillet with sauce vierge and pan-fried seasonal vegetables*

## *Desserts* Desserts

TARTE AUX POMMES ET COULIS DE CAMEL

*Apple tart with caramel sauce*

*Ou/Or*

PAVLOVA AUX FRAISE ET COULIS DE FRUITS ROUGE

*Pavlova with strawberries and red fruit coulis*

*35€<sup>HTC</sup>*

*Entrée + plat + dessert*

*Hors boissons*