

# MENU DURAND

Composer votre menu à l'aide de sélection d'entrées, de plats chauds et de desserts.

## ENTREES

Asperges vertes et oeuf mollet  
Crevettes thaï  
Nems de poulet  
Tartare de saumon et avocat

## PLATS

Penne rigate aux tomates et basilic  
Rosbeef tendre, purée de pommes de terre maison  
Brochettes de poulet à la citronnelle, nouilles sautées  
Pavé de saumon, purée de pommes de terre maison

## DESSERTS

Fromage blanc 0%, coulis de fruits rouges ou miel  
Crème brûlée à la vanille  
Coulant au chocolat, glace vanille  
Cheese cake, coulis de fruits rouges

## **55 euros par personne**

Le menu inclut une bouteille de vin pour 4 personnes, les eaux minérales et le café.

# MENU DUPONT

Composer votre menu à l'aide de sélection  
d'entrées, de plats chauds et de desserts.

## ENTREES

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et roquette  
Asperges vertes vapeur et œuf mollet  
Tomates Mozzarella « Grand Crû »  
Crevettes thaï

## PLATS

Ravioli de chèvre frais et basilic  
Thon mi-cuit, sauce teriyaki, riz basmati  
Brochettes de poulet à la citronnelle, nouilles sautées  
Rosbeef tendre et purée de pommes de terre maison

## DESSERTS

Coulant au chocolat, glace vanille  
Cheese cake, coulis de fruits rouges  
Velouté coco-passion et son sorbet  
Tarte aux pommes, cannelle et glace vanille

### **65 euros par personne**

Le menu inclut une bouteille de vin pour 4 personnes, les eaux minérales et le café.

# MENU DRUGSTORE

Composer votre menu à l'aide de sélection  
d'entrées, de plats chauds et de desserts

## ENTREES

Asperges vertes vapeur et œuf mollet  
Poêlée de supions  
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et roquette  
Cuisses de cailles caramélisées

## PLATS

Le tigre qui pleure, riz gluant  
Foie de veau pôlé au balsamique, haricots verts  
Filet de bar à la plancha, crème de morilles, pommes écrasées  
Thon mi-cuit au sésame, sauce teriyaki, riz basmati

## DESSERTS

Cheese cake au coulis de fruits rouges  
Coulant au chocolat, glace vanille  
Gratin d'oranges au Grand Marnier  
Poire rôtie au miel de Sapin et glace vanille

## 75 euros par personne

Le menu inclut une bouteille de vin pour 4 personnes, les eaux minérales et le café.

