



PLATEAU GOURMAND

GOURMET PLATTER

Pour le dîner, appréciez un dîner signé par le Chef Renaud Marcassin.

For dinner, savor a meal created by Chef Renaud Marcassin.

Entrée + plat + dessert : 35€

Starter + main course + dessert : 35€

Entrée + plat OU plat + dessert : 30€

Starter + main course OR main course + dessert : 30€

ENTRÉE

STARTER

Pâté en croûte maison

12€

Homemade pâté en croûte

Muffin italien,
coulis tomate-basilic

*Italian muffin,
tomato and basil coulis*

✓ Soupe de légumes

✓ *Vegetable soup*

PLAT

MAIN

24€

Brandade de daurade

Sea bream brandade,

Sauté de veau aux olives
et riz camarguais

*Veal sauté with olives
and Camargue rice*

L'authentique Ragù alla bolognese
et mezze penne

*Authentic Ragù alla Bolognese
with mezze penne*

✓ Mezze penne,
crème de parmesan aux champignons

✓ *Mezze penne,
parmesan cream with mushrooms*

Parmentier d'effiloché de bœuf,
mousseline de panais à la noisette
et crumble parmesan

*Beef parmentier,
parsnip mousseline with hazelnuts
and Parmesan crumble*

DESSERT

DESSERT

8€

Fondant au chocolat,
crème anglaise vanille

*Chocolate fondant,
vanilla custard*

Tiramisu aux poires

Pear tiramisu

Moelleux pomme-châtaigne,
chantilly vanille

*Apple and chestnut cake,
vanilla whipped cream*

Brioche perdue à la fève de Tonka,
caramel beurre salé et streusel noisette

*Tonka bean French toast with salted
butter caramel and hazelnut streusel*

La liste des allergènes est disponible sur demande. Prix net, service inclus. Origine de nos viandes : UE ou France

The list of allergens is available on request. Net price, service included. Origin of our meat: EU or France.