



Menu Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU VENDREDI MIDI 07/08 AU
DIMANCHE MIDI 09/08 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY AUX FIGUES (SUPPL. 5 €)

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD MAISON, CRUDITÉS

SAUMON MARINÉ "GRAVELAX" ET TARTARE DE CRABE

DÉGUSTATION DE NOIX DE ST-JACQUES POÊLÉES
ET TARTARE DE ST-JACQUES (SUPPL. 5 €)

PLAT AU CHOIX

FILET DE BOEUF FRANÇAIS AUX GIROLLES FRAICHES (SUPPL. 5 €)

FAUX-FILET CHAROLAIS, SAUCE BÉARNAISE (SUPPL. 3 €)

AÏOLI DE CABILLAUD "FAÇON MARSEILLAIS"

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES DES MONTAGNES PYRÉNÉENNES

CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES ET SON SORBET

NOUGAT GLACÉ MAISON

TARTE AUX MIRABELLES ET SA GLACE

VACHERIN GLACÉ "L'INSOLITE"..
SORBETS CACTUS /HIBISCUS - MENTHE /
FRAMBOISE - VIOLETTE

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

PAS DE CHANGEMENT DANS LA COMPOSITION DU MENU



Menu Ibérique

PROPOSÉ TOUS LES JOURS
À PARTIR DU VENDREDI 24 JUILLET

IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER VOTRE TABLE
ET VOTRE MENU...

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ESPAGNOLES...
JAMBON SERRANO, LOMO, CHORIZO

PAËLLA ROYALE...
GAMBAS, LOTTE, POULET, MOULES, CREVETTES



ASSIETTE DE SORBETS AUX FRUITS FRAIS
OU
ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, FINANCIER AUX
AMANDES, SORBET ABRICOT

ENTRÉE - PLAT **OU** PLAT - DESSERT : 30.-
ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 37.-

**EN APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER CE MENU,
NOS SANGRIAS BLANCHES OU ROUGES MAISON !
(LE VERRE DE 15 CL : 6.50 €)**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE
PAS DE CHANGEMENT DANS LA COMPOSITION DU MENU

