

OUVERT

12h30 · 14h30



MENU

MARS



BISTRONOMIQUE

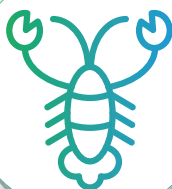
Entrée · Plat

ou

Plat · Dessert

(servie en 45 mn
proposée tous les jours,
boissons non comprises)

16€



SAVEURS DU MARCHÉ

Entrée
Plat
Dessert

19€



GROUPE · ENTREPRISE · ASSO

Cocktail & mise
en bouche

Entrée · Plat · Dessert
Vin et café compris

(à partir de 10
personnes, menu
préétabli)

26€

MENU MARS

Jeudi 05

ENTRÉE

- Brochettes de crevettes aux épices

PLAT

- Poulet rôti à l'ananas, riz madras

DESSERTS

- Banane flambée
- OU
- Mousse au chocolat

Jeudi 12

ENTRÉE

- Le chou-fleur en «potage du Barry»
- OU
- Pointe d'asperges et son oeuf juste parfait

PLATS

- Tronçon de barbe poché sauce Hollandaise, garniture salicornes et pommes anglaises
- OU
- Steak tartare, pommes allumettes

DESSERT

- Pâtisserie «expérimentale»

Mardi 17

ENTRÉE

- Assiette de fruits de mer

PLAT

- Nage de poissons, risotto à l'encre de seiche

DESSERT

- Déclinaison de crêpes flambées ou «Suzette»

Mercredi 11

ENTRÉE

- Quiche au saumon et poireau

PLATS

- Steak de thon snacké tataki, pommes allumettes
- OU
- Steak tartare, pommes allumettes

DESSERTS

- Crêpes à flamber
- OU
- Poire Belle Hélène

Vendredi 13

ENTRÉE

- Salade Martiniquaise

PLAT

- Entrecôte double grillée sauce Chorron, frites de patates douces
- OU
- Curry d'agneau, frites de patates douces

DESSERT

- Brochette de riz «coco» et son coulis de mangue
- OU
- Banane flambée

Jeudi 19

ENTRÉE

- Brochettes de crevettes aux épices

PLAT

- Poulet rôti à l'ananas, riz madras

DESSERTS

- Banane flambée
- OU
- Mousse au chocolat