

LES PLATS

LES POISSONS

- Filets de Bar sur son lit de Fenouil
- Dos de Saumon mi- cuit écume de sauce vin blanc
- Pavée de Saumon à la sauce vierge avec Tagliatelle
- Filet de Bar sur sa Julienne de légume
- Saumon farcie à la Sole
- Dorade royale au Poireaux
- Perche du Nil à l'huile d'olive et légumes grillées ou a l'oriental
- Saumon a l'oriental

LES VIANDES

- Médaillon de carrée de Veau ou rôti de Veau
- Entrecôte de Bœuf
- Côte de Bœuf
- Côte de Veau caramélisée et sa Julienne de légumes
- Médaillon de Poulet farcie

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Purée de pomme de terre à l'huile d'olive
- Champignons des Bois avec poireaux
- Timbale de riz sauvage
- Tomate provençale, Gratin dauphinois
- Pois gourmand, Fagot d'haricot verts
- Pomme de terre Grenaille
- Gratin de purée de pomme de terre avec Olive noir
- Brochette de Pruneaux Abricot, amande grillée et Champignons