



FORMULES

Entrée- Plat / Plat - Dessert 29 €

Entrée - Plat -Dessert 37 €

LES ENTREES

Crème brûlée au foie gras de canard, pain aux figues.

Tataki de thon, algue wakamé, sauce aigre douce.

Œuf « Bio » cocotte, crème de truffe noire.

Saumon en gravlax, crème wazabi.

Entrée du jour :

Nos prix sont en Euros, service et taxes comprises. Viandes de provenance Européenne





LES PLATS

Dos de cabillaud, fondue de poireaux, sauce hollandaise

Curry d'agneau, boulgour et légumes

Brochette de grenadin de veau, pomme « Anna », champignons

Pièce de Bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre.

Plat du jour :

LES DESSERTS

Pavlova « 1882 », meringue, crème mascarpone, fruits

Profiterole, glace vanille, crème chantilly, sauce chocolat

Moelleux caramel, glace chocolat

Macaron praliné

Le café gourmand « 1882 »

Dessert du jour :

Nos prix sont en Euros, service et taxes comprises. Viandes de provenance Européenne

