

Menu du Dimanche au Vendredi

Notre chef et son équipe sont ravis de vous accueillir au restaurant le «Jardin des Violettes»,
De 19h00 à 21h30

Les Préambules,

Pour ceux qui le désirent, c'est avec plaisir que les pré-entrées vous sont offertes
sous forme de mini buffet, mis à disposition devant la cuisine.

Nous vous invitons à vous servir avant l'entrée.

Entrée

Duo de foie gras de canard, (50 gr) (1/5/8/11)

Chutney de fruits aux épices.

Ou

Maki de saumon mi-cuit, (4/6)

Pickles de légumes.

Ou

Mini tarte flambée, (1/3/5/7/8/10/11)

Aux escargots et magret fumé.

Poisson

Le maigre rôti, (1/4/7/11)

Nem de légumes, sauce cocomilk.

Ou

Noix de St Jacques & gambas snackées, (2/4/7/11)

Risotto aux champignons.

Ou

Le pavé de sandre grillé, (4/7/14)

Lit de choucroute et sauce au vin blanc.

Viande

Moelleux de volaille aux champignons et foie gras, (3/7/8)

Mousseline de Butternut, marrons caramélisés.

Ou

Carré de porc fermier Label Rouge, (1/6/7)

Chou vert frisé et polenta à la sauge.

Ou

L'entrecôte de boeuf Herdshire, (1/12)

Ecrasé de vitelotte, confit d'échalote, sauce marchand de vin.

Fromage

Sélection de fromages, (7)

En supplément du menu au tarif de 12,00 € par personne.

Dessert

La meringue croustillante, (3/7/8)

Compotée de clémentines, chantilly aux marrons.

Ou

Entremets Poire - Praliné. (1/3/7/8)

Ou

Bavaroise vanille & chocolat blanc, (1/3/7/8)

Coulis de fruits rouges & glace pistache.

Menu à 49,00 € par personne : entrée, poisson ou viande, dessert.

Notre Chef de cuisine se fera un plaisir de vous concocter des plats végétariens sur demande.

Tous nos plats sont faits maison.

Forfait boisson à 18,00 € par personne : 2 verres de vin, café ou thé, 1/2 eau.

Veillez nous consulter en cas d'allergie

