

## Menu 45 € Entrée + plat + dessert

### Entrée au choix

### Prix à la carte

Salade d'artichauts violets, copeaux de parmesan, huile d'olive, citron, sauce vierge <i>Artichoke salad, parmesan shavings, sauce vierge, olive oil and lemon juice</i>	14 €
Brochettes de noix de St Jacques sur aspic d'agrumes <i>Scallops with orange, grapefruit, lemon</i>	16 €
Salade de poulpe aux pommes de terre tièdes <i>Octopus and warm potato salad</i>	14 €

### Plat au choix

Pavé de veau au beurre de parmesan gratiné, écrasé de pommes de terre à l'ail doux <i>Veal with parmesan cheese</i>	26 €
Linguines à La Vongole et aux noix de St Jacques <i>Linguines al Vongole and scallops</i>	25 €
Tronçon de turbot poelé, sauce beurre blanc et ses légumes <i>Turbot filet</i>	25 €

### Dessert de la carte au choix\*

*Choice of dessert from the main menu*

\*Sauf champagne gourmand

- Aucune modification ne sera apportée au menu -

Provenance viande : France

Ouvert tous les jours midi et soir sauf samedi midi et dimanche toute la journée.

Prix nets – service inclus

Net prices – service included

Paiement CB-AMEX-CASH- TICKETS RESTAURANTS ET CHEQUES VACANCES seulement le midi et hors week end