Menu La Romaine

ENTRÉES

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR

Mariné aux Agrumes et à L'huile d'Olive

ASPERGES DU PAYS JUSTE CUITES

Oeuf Façon Mimosa et Herbes Fraîches du Jardin

TERRINE DE POULET RÔTI ET MIJOTÉ

Sauce au Piment Doux et Salade Craquante

PLATS

POISSON SAUVAGE

Risotto aux Asperges et au Parmigiano Reggiano

COCHON FERMIER CROUSTI-FONDANT

Jus Acidulé et Légumes de Printemps

BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE

Pommes de Terres et Légumes d'Ici

FROMAGE ET LES DESSERTS D'ADRIANA

ASSIETTE DE FROMAGES

LE DESSERT AUX FRAISES

LE GATEAU AU RHUM ET CRÈME VANILLE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT: 49 €

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT: 59 €

La Carte

ENTRÉES

TERRINE DE POULET RÔTI ET MIJOTÉ — **19 €**
Sauce au Piment Doux et Salade Craquante

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR — **19 €**
Mariné aux Agrumes et à L'huile d'Olive

ASPERGES DU PAYS JUSTE CUITES — **19 €**
Oeuf Façon Mimosa et Herbes Fraîches du Jardin

PLATS

POISSON SAUVAGE — **30 €**
Risotto aux Asperges et au Parmigiano Reggiano

COCHON FERMIER CROUSTI-FONDANT — **30 €**
Jus Acidulé et Légumes de Printemps

BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE — **33 €**
Pommes de Terres et Légumes d'Ici

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES — **12 €**

LE DESSERT AUX FRAISES — **14 €**

LE GATEAU AU RHUM ET CRÈME VANILLE — **14 €**