

MENU DU BATELEUR

ENTRÉES

ASPERGES DE GERARD CRUES ET CUITES

Oeuf Façon "Mimosa" et Focaccia

CROUSTILLANT DE CABILLAUD

Sauce au Piment Doux et Salade du Marché

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU CHEF

(Coppa di Parma, Jambon Cru, Chorizo)

PLATS

ÉPAULE DE COCHON MIJOTÉ ET BRAISÉ AU FOUR

Légumes du Moment et Jus Acidulé

POISSON DE PETIT BATEAU

Petit Épeautre et Légumes Printaniers

PIÈCE DE BŒUF

Jus Corsé et Pommes de Terre Rôties

DEMI-PIGEON DE SARRIANS (SUPPL.6€)

et Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT AUX FRAISES

Biscuit, Framboise, Crème Vanille et Meringue

DESSERT AUX AGRUMES

Mandarine, Orange, Yaourt et Fruit de la Passion