Menu Mistral

Notre cheffe, vous fera découvrir une cuisine de saison tout en saveurs, riche des produits du terroir. Notre menu change chaque semaine, 30€ entrée + plat + dessert ou 26€ entrée + plat ou plat + dessert

Voici un exemple de Menu de la Semaine:
-Nos entrées/ Our starters:
Velouté de saison
Soup of the season

Salade de la Cheffe/Cheffe salad

Gratin de Ravioles

Entrée de la semaine
Starter of the week

-Nos plats/Our main courses 20€
Pêche du moment
Fish of the day

Pièce de boeuf, frites fraîches et salade 120g (220g supp 2€)
Piece of beef, french fries & salad 120g (220g extra 2€)

Plat de la semaine / Main of the week

-Nos desserts/ Our Desserts 7€
Desserts du moment/ Dessert of the moment

A la carte : entrée à 10€, plat à 20€ et dessert à 7€

Nos formules

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	26,00 €
Entrée + Plat + Dessert	30,00 €

Entrées

Velouté de saison
Soup of the season

Cassolette de crevettes, curry, crème et lait de coco
Shrimp in cassolette, curry, cream & coconut milk

Entrée de la semaine
Starter of the week

Salade de la Cheffe
Cheffe salad

Plats

Poisson en papillote avec ses petits légumes et son riz, sauce citron
Fish in papillotte, veggies & rice

Pièce de boeuf, frites fraîches et salade 120g (220g supp 2€)
Piece of beef , french fries & salad 120g (220g extra 2€)

Camembert rôti, charcuterie et pommes de terre
Roasted camembert, cold meat & potatoes

Plat de la semain
Main of the week

Fromage

Assiette de fromages
A selection of cheeses

Desserts

Crumble de fruits rouges
Red fruit crumble

Brioche perdue
French Toast

Carpaccio de fruits
Finely sliced fresh fruits

Tiramisu
Tiramisu