

STEPHANE DELETANG VOUS PROPOSE

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 19 Euros dans le menu à 22€ (**entrée plat OU plat +dessert**)

CHILDREN'S MENU until 12 years old **19 Euros from the 22€ menu** (main course + dessert)

FORMULE A 19 Euros dans le menu à 22 € (Ce menu n'est pas servi le vendredi soir, week-end et jours fériés)

MENU AT 19 Euros from the 22€ menu (This menu is not served on Friday nights, weekends and holidays)"

Au choix (choose from) **1 Entrée et 1 Plat**

Ou 1 Plat et 1 Dessert

1 Starter and 1 Main Course

Or 1 Main course and 1 dessert

MENU 22 €

(Entrée, Plat et Dessert)

Ce menu n'est pas servi le vendredi soir, week-end et jours fériés

This menu is not served on Friday nights, weekends and holidays

Gaspacho d'asperges blanche/mousse de chèvre frais/Œufs de hareng fumé / sorbet et croquant d'asperges vertes

Asparagus gazpacho white / fresh goat mousse / smoked herring eggs / sherbet and green asparagus crunch

OU/OR

Tartare de Magret fumé/pomme verte/oignon rouge/ciboulette/Bouillon Thai

Tartar of smoked duck breast / green apple/ red onion / chives / Thai bouillon

Suprême de poulet au jambon fumé comme un cordon bleu, Shiitake, sauce légère aux noisettes et citron vert

Chicken supreme with smoked ham cordon bleu style, Shiitake mushrooms, light hazelnut and lime sauce

OU/OR

** Poisson du Marché Confit à l'huile d'agrumes, Butternut, spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine*

Fish from the market confit with Citrus Oil, Butternut, Salsify Spaghetti, lobster stock with mandarine.

Assiette de fromages

Cheese plate

OU/OR

**Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou une tisane*

Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea

OU/OR

Le Tout Chocolat en texture

The all-chocolate texture