

- 1903 -

Restaurant Les

PERVENCHES



Menu

Harmonie

- Amuse bouche -

Selon l'inspiration du Chef

- Les Entrées -

Carpaccio de Boeuf des «Bois»
Copeaux de parmesan / Mélange de feuilles
ou

Trilogie de tomates « Héritages »
Mozzarella sur son lit de pesto
ou

Soyeux de Cèleri frappé / Croûtons aux fines herbes
Huile vierge d'olive

- Les Plats -

Coquelet rôti aux herbes du jardin
Tian de légumes du soleil / Frites rustiques
ou

Saumon laqué au miel de fleurs
Pakchoï grillé / Gratin dauphinois
ou

Feuilleté aux Bolets
Légumes croquants du « Marché »

- Les Desserts -

Crème brûlée à la Vanille de « Madagascar »
ou

Tarte Tatin servie tiède
Fruits du moment rôtis au caramel doux

55.- / PERS.

