

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

---

## ENTRÉES

---

- Velouté d'asperges blanches
- Carpaccio de bœuf Bocquillon, huile d'olive, parmesan et roquette
- Chaud-froid de canard : mousse de volaille, canard fumé et fois gras poêlé
- Tartare de thon à l'italienne, coulis de poivrons rouges, œuf de caille au plat

---

## PLATS

---

- Dos de cabillaud, mousseline, asperges vertes et blanches
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie à la ricotta et aux épinards, crème de parmesan
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, légumes de saison et gratin dauphinois
- Carré d'agneau, sauce au romarin, petits pois, oignons grelots, asperges blanches et haricots verts

---

## DESSERTS

---

- ♥ • Grande assiette de fromages , salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, spécialité de la Maison depuis 30 ans
- Fraise Melba : glace vanille, fraises et chantilly
- Le choco-noisette : mousse au chocolat, crémeux noisettes et macarons