

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 soir, week-end et jours
fériés)

MENU AT 19 Euros from the 22€ menu (This menu is not served in the evenings, 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 de petit pois / guacamole de petits pois / Crevettes rose / noisettes / passe-pierre
Pea gazpacho / guacamole of peas / prawns pink / hazelnuts / green beans of the seas
OU/OR

Rillettes de saumon aux billes de citron poivrés / coulis de poivron rouge / sorbet betterave
Salmon rillettes with peppery lemon beads / red pepper coulis / beet sorbet

Quasi de veau autour de la carotte / jus à l'ail des ours
Veal steak with carrots and wild garlic jus
OU/OR

*Poisson du marché confit à l'huile d'agrumes / tartare d'huîtres et purée au beurre yuzu /
bouillon de jambon*
Candied market fish with citrus oil / oyster tartare and yuzu butter purée / ham broth

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

*Parfait à la fraise / fraises pochées à la verveine / crumble de spéculos / caramel de vinaigre
balsamique, chocolat*

**Strawberry parfait/ strawberries poached with verbena / speculos crumble / balsamic
vinegar caramel, chocolate**