




## Nos Entrées

- Bonbon de foie gras et carpaccio de bœuf, salade de roquette et balsamique
- Raviole à l'aubergine, compotée de tomate au basilic et jambon italien
- Scampis à l'indienne
- Thon rouge mi-cuit, gomasio de sésame, caramel de sauce soja et salade d'algues
- Salade de roquette aux figues fraîches et feta, vinaigrette de framboise 

## Nos Plats

- Parmentier d'agneau confit, oignons rouges caramélisés et jeune carotte glacée
- Darne de saumon au beurre blanc, pomme nature et endive braisée
- Onglet à l'échalote, salade et pommes croquettes (**provenance producteur local Billa**)
- Filet de bar marqué au fer, fondue de poireau, sauce à l'orange et riz
- Hamburger végétarien, cheddar, mayonnaise au poivre, salade et frites 

## Nos Desserts maison

- Pomme au caramel, yoghourt nature et crumble
- Parfait glacé aux fruits secs et coulis de fruits rouges
- Tartélette à la rhubarbe, sorbet framboise et réduction de sirop de gingembre
- Panna cotta au pamplemousse et citron vert, ganache chocolat noisette
- Dessert "85 ans FLOREAL HOLIDAYS" 

Menu de saison « Printemps 2024 » : Mise en bouche, entrée, plat, dessert à 42€ / p.p.  
Forfait boissons : vins appropriés, 1/3 blanc, 1/3 rouge, eaux et café inclus à 20€ / p.p.  
La composition des plats est susceptible de varier.

Les informations concernant les allergènes contenus dans nos mets sont à votre disposition

Notre personnel se tient également à votre disposition pour vous fournir ces informations