

**Conditions**

- Valido per un massimo di 12 persone
- Menu et tariffe suscettibili di variazioni
- La scelta delle portate si può fare in anticipo o sul posto.
- Menu non applicabile nelle seguenti date serali : 24/12, 31/12 e 14/02

**LES 3 COUPS**

3 plats, avec boissons

**APERITIF**

Kir

**ENTREES**

- **Asperges vertes, sauce Hollandaise**, *green asparagus, hollandaise sauce*
- **Tomate Coeur de boeuf, mozzarella di Buffala, pestou**, *tomatoes salad with mozzarella di buffala et pesto sauce*
- **Soupe de melon, chips de Jambon Serrano (porc)**, *Watermelon soup, with country ham (pork)*

**PLATS**

- **Penne aux aubergines et carmoza fumée**, *pasta with eggplant and smoked cheese*
- **Yakitori de poulet à la citronnelle, salade de piment et mangue**, *chicken yakitori flavoured with lemongrass, pimientos salad with mango*
- **Dos de cabillaud rôti et ratatouille**, *back of cod, served with ratatouille*

**DESSERTS**

- **Café Gourmand**, *coffee with small dessert*
- **Crème brûlée du moment**, *crème brûlée (flavour of the day)*
- **Mi cuit au chocolat, glace vanille**, *moist tender chocolate cake, vanilla ice cream*

**BOISSONS**

- 1 bouteille de vin pour 3, Côte de Blaye Bordeaux AOC ou Chardonnay Pays d'Oc AOC
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2
- Café ou thé