

En passant par la Terrasse ensoleillée...

Menu Cézanne :

-Entrée – Plat – Dessert (à choisir sur la Carte) 30,00€

Starter – Main dish – dessert (to choose « à la carte »)

-Entrée – Plat – Dessert (à choisir sur la Carte) 45,00€

BOISSONS COMPRISES

(1 bouteille de vin « Sélection de notre Sommelier » pour 2 personnes,

½ bouteille d'eau minérale pour 2 personnes, 1 café par personne)

Starter – Main dish – Dessert (to choose "à la carte")

Drinks included (1 bottle of wine « Selection de notre Sommelier » for 2 persons,

½ bottle of mineral water for 2 persons, 1 coffee per person)

-Menu Junior (menu enfant jusqu'à 12 ans – children until 12 years) 12,00€

ENTRÉE – PLAT – GLACE

(à choisir sur la carte, petites portions)

Starter – Main dish – Ice cream (to choose "à la carte", smaller portions)

Nos Entrées - Our Starters 10,50€

- Brochettes de gambas rôties au Colombo, crème d'avocats

Roasted King prawns on a skewer, avocado cream

Wraps au saumon mariné et fromage de campagne

Marinated salmon and country-style cheese wraps

Tranches fines d'ananas, rillettes de crabe et sauce vierge aux fruits secs

Thin slices of pineapple, rillettes of crab and olive oil sauce with dried fruit

Carpaccio de bœuf à la tome de Savoie, fine mesclun

Beef Carpaccio with Tome de Savoie cheese, mixed salad leaves

Entrée de la semaine

The starter of the week

Pour les petites Faims - One dish meal

Salade gourmande

13,50€

Gourmet meli-melo salad

Nos Suites et leurs garnitures

Our Main Dishes garnished 16,00 €

Dos de daurade à la plancha, risotto aux coquillages, crème de roquette	
Back of gilt-head bream à la plancha, shellfish risotto with rocket cream	
Brochettes d'agneau au thym frais, pommes de terre grenaille rôties	
Lamb on a skewer with fresh thyme, roast potatoes	
Emincé de volaille au citron confit, tagliatelles de légumes	
Thinly sliced poultry fillet with lemon preserve, vegetable tagliatelles	
Tartine croustillante de légumes d'été, parmesan, saladine et pesto	
Crispy summer vegetable tart, parmesan, salad and pesto	
Plat de la semaine	
The dish of the week	
Toute garniture supplémentaire	3,00€
Additional garnish	

Assiette de Fromages de nos vastes régions	6,00€
Our plate of selected regional cheeses	

Nos Desserts – Our Desserts 7,50 €

Macaron glacé à la pêche	
Peach frosted macaroon	
Fraises façon Melba	
Strawberries Melba style	
Crumble pommes-framboises, glace nougat	
Apple and raspberry crumble, nougat ice cream	
Sablé Breton au chocolat et framboises	
Chocolate and raspberry Breton shortbread	
Coupe glacée à votre convenance	
(3 boules : vanille, nougat, chocolat, citron vert, passion, framboise)	
Goblet of ice cream (3 scoops: vanilla, chocolate, lime, passion fruit and raspberry)	
Le dessert de la semaine	
The Dessert of the week	

Pour vos dîners, réservez votre table à notre restaurant gastronomique :

« AUX JARDINS DES DELICES »