

CAFE *sud*

RESTAURANT

FORMULE 52€

déjeuner et soir
(entrée + plat + dessert)

FOIE GRAS MI-CUIT AU CING ÉPICES, TOAST
foie gras of duck and toast

ou

CARPACCIO DE ST-JACQUES JUSTE SAISIES, CRÈME DE ROQUEFORTT
Carpaccio of scallops lighted cooked, roquefort cheese cause

ou

PETITS RAVIOLIS AUX TRUFFES ET CÈPES
Little ravioli with truffle and cep

ou

QUEUES DE GAMBAS AUX ÉPICES ET RIZ PARFUMÉ
Jumbo prawns with spicies, perfumed rice



FILET DE BOEUF AU ST-MARCELLIN, GRILLÉ AU BOIS AROMATIQUE, POMMES RÔTIÉS
Fillet of beef on the grill, st marcellin cheese, potatoes with thyme

ou

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM, POMMES AU FOUR ET POËLÉE DE LÉGUMES
Roasted rack of lamb with thyme, roasted potatoes and vegetables

ou

FILET DE TURBOT À LA GRAINE DE FENOUIL, PURÉE DE PATATES DOUCE AUX
RHIZHOMES ET FONDUE DE POIREAUX
Turbot fish with fennel, sweet potatoes with rhizom and leeks

ou

TATAKI DE THON JUSTE SAISI, RIZ NOIR ET POËLÉE DE LÉGUMES AUTOMNAUX
Semi-cooked tuna fish, black rice and roasted vegetables



MI-CUIT AU CHOCOCAT ET SA CRÈME ANGLAISE
Chocolate fondant

ou

DUO DE CRÈMES BRÛLÉES FLAMBÉES
Creme brûlées flambeed Gd Marnier wine and vanilla

ou

COUPE DE FRAISES ET GLACE VANILLE (SELON SAISON)
strawberries and vanilla ice cream

ou

BABA AU RHUM XO DAMOISEAU
Baba au rhum wine XO