

CAFE *sud*

RESTAURANT

MENU 52€

déjeuner et soir hors boisson
(entrée + plat + dessert)

FOIE GRAS MI CUIT AU CINQ EPICES, TOAST
FOIE GRAS OF DUCK AND TOAST

ou

ASPERGES BLANCHES GRATINEES, CRÈME LÉGÈRE DE ROQUEFORT
WHITE ASPARAGUS GRATINATED, ROQUEFORT CHEESE SAUCE

ou

PETITS RAVIOLIS AUX TRUFFES ET CÈPES
LITTLE RAVIOLI WITH TRUFFLE AND CEP

ou

OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE BLANCHE
SCRAMBLED EGGS WITH TRUFFLE



FILET DE BOEUF AU ST MARCELLIN (FRANCE) DÉLICIEUSEMENT TENDRE
GRILLÉ AU BOIS AROMATIQUE, POMMES RÔTIÉS AU THYM
FILLET OF BEEF ON THE GRILL, ST MARCELLIN CHEESE POTATOES WITH THYME

ou

GAMBAS AUX ÉPICES, RISOTTO DE RIZ NOIR VÉNÉRÉ
JUMBO PRAWNS WITH SPICIES, BLACK RICE RISOTTO

ou

TURBOT AU FENOUIL, ET SES DEUX PURÉES
TURBOT FISH WITH FENNEL, 2 MASHED POTATOES AND CELERIAC

ou

TATAKI DE THON JUSTE SAISI
RIZ NOIR ET POELÉE DE LÉGUMES AUTOMNAUX
SEMI COOKED TUNA FISH ON THE GRILL, BLACK RICE AND ROASTED VEGETABLE



MI-CUIT AU CHOCOLAT / *CHOCOLAT FONDANT*
(SORTI DU FOUR) ET SA CRÈME ANGLAISE PARFUMÉE

ou

DUO DE CRÈMES BÛLÉES FLAMBÉES
CREMEE BRÛLÉES FLAMBED Gd MARNIER WINE AND VANILLA

ou

COUPE DE FRAISES GLACE VANILLE INTENSE
STRAWBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM

ou

BABA AU RHUM XO DAMOISEAU
BABA WITH RHUM WINE XO