



MENU GASTRONOMIQUE

Temps de la préparation 15m +/-

ROULEAU D'AVOCAT CROUSTILLANT

Tortilla, purée d'avocat, salsa maison, chapelure, coriandre fraîche, avocat tranché, oignon.

Servi avec allumettes de légumes frits, coulis de grenadine, yogourt grec et panna cota et coulis aux baies rouges.



FRITATTA ALLA MEXICANA

Œufs, champignon, brocoli, oignon, salsa maison, zucchini, épinard, pommes de terre, avocat, fromage cheddar.

Servi avec allumettes de légumes frits, pain grillé, panna cota et coulis aux baies rouges.



ŒUFS POCHÉS À L'ITALIENNE

Polenta aux tomates, échalotes vertes, capicolle doux et sauce Alfredo.

Servi avec allumettes de légumes frits, coulis de grenadine, panna cota et coulis aux baies rouges.



STEAK HACHÉ MONTE-CARLO

Bœuf et Porc

Servi sur pain focaccia, confit chorizo et tomates séchées, zucchini et poivrons rouges grillés, œuf miroir, mayonnaise à la moutarde en grains, sauce Marchand de vin et fromage parmesan.

Servi avec pommes de terre déjeuner, panna cota et coulis aux baies rouges.