

MENU SAVEUR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER+MAIN DISH+DESSERT

SAUMON MARINE MAISON, CONFIT DE FENOUIL ET CITRON « BELDIS »

MARINATED SALMON HOME-MADE, FENNEL AND LEMON COMFIT

POTAGE DUBARRY « COMME CHEZ LA COMTESSE »

CAULIFLOWER SOUP (“A LA COMTESSE DUBARRY”)



BOEUF « FACON TIGRE QUI PLEURE » FRITES MAISON, CŒUR DE SALADE

CRYING TIGER (THAI-STYLE CHARGRILLED BEEF), HOME-MADE FRIES, LETTUCE HEARTS

PAVE DE CABILLAUD A LA PLANCHA, MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT ET TAGLIATELLES

COD STEAK A LA PLANCHA WITH TAGLIATELLE, MUSSELS MARINIÈRE



SABLE BRETON, CRÈME VANILLE, NAPPÉ CARAMEL AU BEURRE SALE
BRETON SHORTBREAD BISCUIT, VANILLA CREAM TOPPED WITH SALTED CARAMEL

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, VERRINE D’EMULSION FRUITS ROUGES

WARM CHOCOLATE CAKE, VERRINE OF AN EMULSION OF RED FRUITS

ASSIETTE DE FROMAGES ET SALADE

CHEESES FROM OUR REGIONS, SALAD

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE DANS LE MENU

No changes to the set menu can be accepted

*Origine de la viande UE –Meat origin EU
All prices include vat- please tell about your food allergies
Prix TTC -Merci de nous indiquer vos allergies*

the place!
only in roissy