

Restaurant Le Café des Artistes

Veillez choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives

Entrées

Carpaccio de paleron de veau,
sauce César, parmesan et câpres frites

Burrata crémeuse, velouté de petits-pois
à la menthe, chips de jambon

Tartare de bar aux agrumes, sorbet betterave

Foie gras de canard, magret fumé, rhubarbe,
pomme, échalotte
supplément de 5€

Plats

Pêche du jour, carottes parisiennes confites,
tombée d'épinards, bisque de homard

Lieu jaune rôti, courgette farcie aux herbes,
sauce Noilly Prat

Filet de canette à la plancha, pommes de terre mitraille,
échalions confits et jus à la cerise

Échine de cochon confite, aubergines viola,
tomates bonbons et jus à l'estragon

✓ Risotto aux girolles et cébettes

Desserts

Île flottante, gousse de vanille

Millefeuille chocolat, confiture de lait

La fleur de meringue, fraises et sorbet fraise

Le cochon et la canette sont d'origine France