

STEPHANE DELETANG VOUS PROPOSE

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 17 Euros dans le menu à 21€ (**entrée plat OU plat +dessert**)
CHILDREN'S MENU until 12 years old 17 Euros in the menu at 21 € (main course + dessert)
FORMULE A 17 Euros dans le menu à 21 € (servi tous les midis sauf samedi, dimanche et jours
fériés)

MENU AT 17 Euros in the menu at 21 € (served every lunchtime excluding weekends and public
holidays)"

Au choix (choose from) **1 Entrée et 1 Plat**
Ou **1 Plat et 1 Dessert**

1 Starter and 1 Main Course
Or **1 Main course and 1 dessert**

MENU 21 €

(Entrée, Plat et Dessert)

Ce menu n'est pas servi le week-end et les jours fériés.

This menu is not served the week-end and the public holidays

*Cappuccino de cèpes, royale de foie gras et parfum de fève tonka
Cappuccino ceps, royal foie gras and tonka bean fragrance
OU/OR

*Croustillant de poisson fumé « du Moulin du Couvent à Descartes » sur julienne de
légumes, vinaigrette de mangue
**Crispy smoked fish "Moulin du Couvent à Descartes" on julienne vegetables,
mango vinaigrette**

*Noix de joue de Porc mijoté la citronnelle aux saveurs asiatiques, saucisses de
châtaigne, purée de Potimarron à l'ail noir
**Pork cheek simmered with Asian lemongrass, chestnut sausages, black garlic
pumpkin puree**
OU/OR

*Poisson du marché rôti sur pilaf de quinoa/Piquillos, pamplemousse, sauce lait de
coco-combava
**Fish from the Market Roasted on pilaf of quinoa/Piquillos, grapefruit,
combava-coconut milk sauce**

Assiette de fromages
Cheese plate
OU/OR

*Café gourmand du Chef (suppl. 2.50€) petits desserts accompagnés d'un café, d'un
thé ou une tisane
**Chef's Café Gourmand (suppl. 2.50€) A selection of small desserts served with
a choice of coffee, tea or herbal tea**
OU/OR

* Crumble de pomme/coing au safran, glace miel gingembre
Apple/quince crumble with saffron, honey-ginger ice cream

