

## 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 est servi du Mardi au Vendredi soir et Hors jours fériés.**

**This menu is served from Tuesday to Friday evenings and on public holidays.**

\* Terrine de Lapin aux pruneaux et son chutney

*Rabbit terrine with prunes and chutney*

OU

\*Velouté de Butternut cannelle, muscade, condiment de tartare de champignon aux graines et goji, tuile aux sésames

Cinnamon butternut cinnamon, nutmeg, tartar condiment with seeds and goji mushroom, sesame tile

\*\*\*\*\*

\*Flanchet de veau cuisson basse température façon blanquette au vin de Vouvray, blettes, mousserons

*Veal flan steak low-temperature blanquette with Vouvray wine, blettes, mousserons*

OU

\* Poisson du Marché en croute d'agrumes, confit de tomates « Corne des Anges », fleur de courgette farcie de ratatouille et olives, émulsion miel-citron

*Fish from the Market in citrus crust, tomatoes confit, stuffed zucchini flowers ratatouille and olives, honey-lemon emulsion*

\*\*\*\*\*

\* Assiette de fromages

*Cheese plate*

OU

\* 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

\* Riz au lait chocolaté autour de la vigne

*Chocolate milk rice around the vine*

