



Menu du soir pour la semaine du vendredi 10 mai au jeudi 16 mai 2024

Vendredi :

Eclair au saumon fumé.
Filet mignon de veau crème à l'estragon.
Tarte Tatin glace vanille, caramel au beurre salé.

Samedi :

Déclinaison autour de l'asperge.
Paëlla revisitée par notre chef.
Biscuit roulé au café et chocolat

Dimanche :

Croustillant de mozzarella au basilic.
Filet de poulet label rouge, pommes de terre aux herbes.
Tartelette aux fraises.

Lundi :

Terrine grand-mère et condiments acidulés.
Lasagne de saumon aux légumes confits.
Gâteau glacé à la meringue.

Mardi :

Ravioles de légumes jus émulsionné à la tomate.
Araignée de porc, thym et citron.
Entremet chocolat.

Mercredi :

Comme un carpaccio de bœuf.
Espadon aux épices douces et fruits des îles.
Tartare aux fruits

Jeudi :

Feuilleté marin crème à la ciboulette.
Brochette de bœuf, pommes sautées à l'ail et au persil.
Flan pâtissier.

36,00€
Avec
eau plate et
pétillante
micro-filtrée
à volonté



Menus en quantités limitées,
Réservation souhaitée.

Service du soir entre 19h00 et 21h00.

Tel 04 94 71 02 74

Attention, nous dépendons des approvisionnements, menus sujets à modifications.

Origine des viandes : Nous privilégions la viande française mais là n'est pas le plus important, pour nous tout est dans sa qualité.



Hôtel – Restaurant – Jardin – Terrasse

352, bd. de la plage. 83230 Bormes Les Mimosas (La Favière)

TEL : 04 94 71 02 74