

RESTAURANT LES 4 SAISONS

MENU WEEK END DE MAI

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 32€

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 28€

ENTRÉES

- SAUMON GRAVELAX, SAUCE AIGRE DOUCE
- ŒUF 64°, CRÈME D'ASPERGES DE TORCÉ-EN-VALLÉE
- VOL AUX VENTS ANDOUILLE DE VIRE, POMME ET CAMEMBERT.

PLATS

- POISSON DU JOUR, VINAIGRETTE PASSION, ASPERGES VERTES CROQUANTES
- PIÈCE DE BŒUF, SAUCE POIVRE SAUVAGE (+3€), GRENAILLES
- FILET MIGNON DE PORC CONFIT, CRÈME À L'AIL NOIR, PETIT ÉPEAUTRE
- PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT, SAUCE AU CHOIX

DESSERTS

- GOURMANDISE AUTOUR DE LA FRAISE
- NOUGAT GLACÉ, CRUMBLE SPÉCULOOS
- RIZ AU LAIT BRÛLÉ, CARAMEL
- DESSERT DU MOMENT



LE MENU PEUT VARIER SELON ARRIVAGE