

Nicolas BOROMBO, Chef de Cuisine, vous propose :

Plaisirs et Equilibre 70 €

Ce menu, donné à titre d'exemple, est composé sur le principe de l'équilibre alimentaire en associant les saveurs et les bienfaits nutritionnels des aliments selon les saisons.

Gambas rôties aux piments d'Espelette,
Tartare de légumes



Dos de cabillaud,
Jeune cœur de poireaux, sauce vierge au citron et tomates confites



Déclinaison autour de la poire,
Glace à la vanille de Madagascar

Les Eaux du bien-être :

- Eau d'Evian : *se diffuse rapidement dans le corps et facilite rapidement l'élimination des déchets.*

ou

- Pineo : *Eau minérale gazeuse des Pyrénées qui favorise les fonctions digestives.*

*Prix net
Taxes et service inclus*