Menu à 46€

POUR COMMENCER / TO START …

Foie Gras mi-cuit au Marc de Provence, chutney d'oignons rouges aux noisettes et pain d'épices en croustille
Semi-cooked Foie Gras with "Marc de Provence" (Provence brandy), red onion chutney with nuts and crusty gingerbread

Salade Caesar
Poulet fermier, romaine, parmiggiano, croutons, noix de cajou torréfiées
Caesar salad
Farm chicken, romaine salad, parmiggiano, roasted cashew

Pour continuer / To continue…

Tournedos de bœuf, pommes de terre rôties au four, tomates cerises confites, béarnaise maison
Beef Tenderloin, potatoes roasted in the hoven, dried cherry tomatoes, béarnaise sauce homemade

Loup de Méditerranée, fine purée de céleri, noisettes grillées, coquillages, jus acidulé
Wolffish, celery mash; grilled nuts, shelves, slightly acid juice

Pour terminer / To finish…

Le chocolat d'origine en tartelette contemporaine, coulis chocolat blanc mentholé, rafraichissement à la verveine
Original chocolate made as a Modern Pie, white chocolate coulis flavor mint, verbena refreshment

La fraise confite senteur farigoule, chantilly vanille gousse, givré fraises des bois, croustillant
Dried Strawberry farigoule flavour, whipped cream vanilla bean, frosty wood strawberry, crisp

restaurant le lutrin