

FEUX D'ARTIFICES 13 JUILLET 2017
100.00 €

COUPE DE CHAMPAGNE RUINART

ENTREE / STARTER

**TOMATE GRAPPE FARCIE D'UN ÉMIETTÉ DE CRABE À LA CORIANDRE
DÉLICATEMENT POSÉE SUR UN GUACCAMOLE D'AVOCATS ACCOMPAGNÉE
D'UN PICKLE DE LÉGUMES**

**STUFFED TOMATOE WITH CRAB CORIANDER CRUMBLER ON A AVOCADO
« GUACCAMOLE » SERVED WITH A VEGETABLE PICKLE**

PLAT / MAIN DISH

**DEMI-HOMARD GRATINÉ ET SA FARANDOLE DE LÉGUMES GRILLÉS ET
CONFITS, LE TOUT ARROSÉ D'UN JUS DE TOMATE CORSÉ**

**GRATINED HALF-LOBSTER WITH GRILLED AND CONFIT WITH JUICE OF
TOMATO CORSÉ**

DESSERT

TARTE AUX FRAISES / STRAWBERRY TART

MENU ENFANT / CHILD MENU

25.00 €

**MELON JAMBON / MELON HAM
MILANAISE / VEAL ESCALOPE
TARTE AUX FRAISES / STRAWBERRY TART**