



Jeudis brasero

Buffet

20 AOÛT 2026

75 € PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

les entrées

- Wrap végétarien
- Houmous de pois cassés, poulpe grillé
- Tartelette au saumon fumé et à l'aneth
- Soupe au pistou
- Mesclun
- Roll de la mer, nori frit et agrumes
- Salade de pois chiches et thon
- Flan provençal aux légumes d'été

le brasero

- Côtes de porc et jus brun
- Pavés de saumon, beurre blanc
- Magrets de canette, jus brun
- Sardines grillées, chimichurri

les accompagnements

- Ratatouille
- Gratin d'aubergines
- Petits poivrons grillés

les desserts

- Les délices sucrés du Chef Vincent Thomassin

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de nos équipes.
Origine des viandes et poissons : France. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the team.
Origin of the meat and fish : France. Net prices, taxes and service included. Payments in credit card and cash are accepted.