

Jeudis brasero

Buffet

09 JUILLET 2026

75 € PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

les entrées

- Crème de poivrons jaunes rôtis et féta, huile d'olive au thym
- Focaccia, artichaut, parmesan et pignons de pin
- Salade niçoise
- Shrimp roll
- Mesclun
- Gaspacho de tomates jaunes
- Tomates multicolores et billes de mozzarella, pickles de graines de moutarde, basilic thaï
- Mini tartelette à la crème d'artichaut, balsamique blanc, noix et noisettes

le brasero

- Canette, jus de viande à la cerise et à la sarriette
- Pavé de maigre, sauce vierge
- Hampe de bœuf, différentes marinades

les accompagnements

- Ratatouille
- Pommes de terre grenailles à l'ail fumé et au thym

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.