



Dîner Dimanche 24 mars 2019

**Entrée-Starter**

Tartare de truite et petits légumes à l'aneth et sa chantilly au citron vert

*Trout and mini vegetable tartar with dill served with lime chantilly*

**Plat-Main Course**

Supême de pintade au thym-Poêlée de légumes et galettes de pommes de terre

*Guinea fowl with thyme- Fried vegetables and pancake potatoes*

**Fromage-Cheese**

Notre sélection de fromage

*Our cheese Selection*

**Dessert-Desert**

Paris Brest

*Paris Brest*

**25€**

Boisson non-comprise-Drinks not included

Service compris-15%-Service Included



Réservation conseillée -To book please call: 04 50 47 02 94

Découvrez le dîner proposé chaque soir sur- Discover our daily menu

[www.gaisoleil.com](http://www.gaisoleil.com)