



Dîner Lundi 25 mars 2019

Entrée-Starter

Asperges blondes à la vinaigrette aux herbes et jambon de pays

Blond Asparagus and herb vinaigrette with local ham

Plat-Main Course

Filet de canette aux myrtilles -Mini Farcement et carottes fanes

Roasted duck with blueberries sauce-Mini Farcement and carrots

Fromage-Cheese

Notre selection de fromage

Our cheese Selection

Dessert-Desert

Crème brûlée à la vanille

vanilla crème brûlée

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