



Dîner Mardi 26 mars 2019

Entrée-Starter

Tartelette au Beaufort sur une sauce fromagère et jambon de pays
Cheese Beaufort Tart with local ham

Plat-Main Course

Mignon de porc aux pleurottes-Mousseline de carottes et endives braisées
Roasted pork with mushrooms-Mashed carrot and braised chicories

Fromage-Cheese

Notre selection de fromage
Our cheese Selection

Dessert-Desert

Carpaccio d'ananas avec chantilly mascarpone dans une tuile aux agrumes
Pinapple carpaccio with Mascarpone Chantilly

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