



Dîner Mercredi 26 juin 2019

Entrée-Starter

Gaspacho de tomates au basilic

Tomato gaspacho with basil

Plat-Main Course

Sauté de veau aux olives

Légumes et pommes de terre vapeur

Fried veal with olives- vegetables and steamed potatoes

Fromage-Cheese

Notre sélection de fromage

Our cheese Selection

Dessert-Desert

Crème au caramel beurre salé

Salted butter caramel cream

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