



Dîner Mardi 16 juillet 2019

Entrée-Starter

Cappuccino de petits pois et oeuf poché

Cappuccino of peas and poached egg

Plat-Main Course

Filet de loup de mer sauce au beurre blanc et herbes fraîches

Légumes de saison

Filet sea bass with white butter and fresh herbs

Seasonal vegetable

Fromage-Cheese

Notre sélection de fromage

Our cheese Selection

Dessert-Desert

Panacotta aux fruits rouges

Panacotta with red berries

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