



Dîner Lundi 09 septembre 2019

Entrée-Starter

Cappuccino de petits pois et œuf poché

Cappuccino of peas and poached egg

Plat-Main Course

Magret de canard sauce aux myrtilles-Mini farcement et carottes fanes

Duck breast with blueberry sauce-Mini farcement and carrots

Fromage-Cheese

Notre selection de fromage

Our cheese Selection

Dessert-Desert

Trïanon et crème anglaise

Trïanon and custard 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