



Dîner Mardi 04 août 2020

Entrée-Starter

Beignet de pommes de terre, truite fumée et crème fouettée aux herbes
Potato fritter, smoked trout with herb, whipped cream

Plat-Main Course

Callennolis farcis spianata aux herbes, sauce tomate fraîche
et meli-melo d'aromates
callenolis stuffed with spianata and fresh tomato sauce

Fromage-Cheese

Notre selection de fromage
Our cheese Selection

Dessert-Desert

vacherin sorbet pomme poire, crème fouettée vanille mascarpone, et
meringue croquante
vacherin apple pear sorbet, whipped cream vanilla and crunchy meringue

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