

LA MEUNIÈRE
Dumoulin

MENU DU MOIS

MI OCTOBRE - NOVEMBRE

RÉSERVEZ VOTRE TABLE



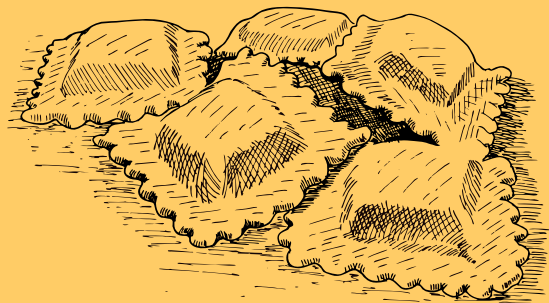
AU 03 89 73 10 47

MENU DU MOIS

MI OCTOBRE - NOVEMBRE

ENTRÉE AU CHOIX

- Ravioles ricotta épinards, coulis de livèche, crème parmesan - 16 €



- Filet de saumon cuit à l'unilatérale, beurre blanc, brunoise de panais, poudre d'hibiscus - 19 €

Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.



MENU DU MOIS

MI OCTOBRE - NOVEMBRE

PLAT AU CHOIX

- Poitrine de cochon du Mont Ventoux confite 18h, cerfeuil tubéreux, mousseline de carottes gingembre - 29 €



- Dos de cabillaud, butternut croquant façon tarte, mousseline de topinambours, champignons, émulsion noisette - 31 €



Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.

MENU DU MOIS

MI OCTOBRE - NOVEMBRE

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

- Assortiment de fromages - 14€
- Sphère aux marrons et crémeux cassis, meringue, sorbet cassis - 12 €
- Finger quetsches, crème cannelle, quetsches poêlées à la cannelle, sorbet quetsche - 12 €



Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.



MENU DU MOIS

MI OCTOBRE - NOVEMBRE

**SUR DEMANDE : DÉCLINAISON
POSSIBLE POUR VÉGÉTARIEN**



RÉSERVEZ VOTRE TABLE

 AU 03 89 73 10 47



Ouvert tous les soirs et le week-end midi et soir.