

CAROLINE.

ENTRÉES - 14€

- L'Œuf Parfait, velouté de champignons, chips de Guanciale, croûtons.
- Veau confit, sauce au thon, pickles d'oignons rouges et câpres frites.
- Céleri fondant et croustillant, graines de sésames, vinaigrette ail noir.

PLATS - 24€

- Canette rôtie, purée de panais, carottes glacées, et jus de volaille.
- Merlu aux graines, embeurré de chou-fleur, sauce Noilly Prat.
- Gnocchis de patate douce et parmesan, citron confit, éclats de noisettes.

DESSERTS - 12€

- Kiwi et pomme verte, crème légère, meringue, et sorbet herbacé.
- Mousse de yaourt au miel, crumble au romarin, compotée et sorbet raisin.
- Rock & choc, coulant chocolat et cookie surprise, crème glacée vanille.

MENU

MENU

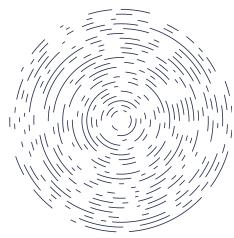
ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35

45

MENU CAROLINE



CAROLINE.

ENTRÉE

- Soupe à l'oignon, toast à l'ail.

PLAT

- Risotto à la crème de butternut, Esturgeon rôti au beurre, noisettes torréfiées, herbes fraîches.

DESSERT

- Mousse de sarrasin, brunoise d'orange et oranges confites, tuile croustillante au chocolat.

MENU SEMAINIER - AU DÉJEUNER DU 13 AU 17 NOVEMBRE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24

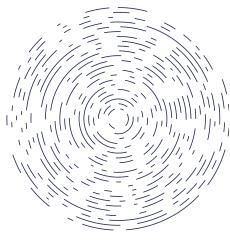
ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT

21

PLAT

17

MENU ENFANT



CAROLINE.

BOISSONS

- Sirop au choix : Cassis, Poire, Violette, Menthe, Citron vert, Grenadine, Pêche, Litchi.
Accompagné d'eau micro-filtrée, plate ou pétillante.

PLAT

- Pavé de poisson.
- Filet de poulet pané.
Accompagné de légumes de saisons ou pommes de terre croustillantes.

DESSERT

- Sorbet ou glace du moment.

MENU ENFANT (18 €)

Chez Caroline aussi, les enfants aussi ont le droit à leur moment gourmand -
Menu dédié jusqu'à 12 ans.