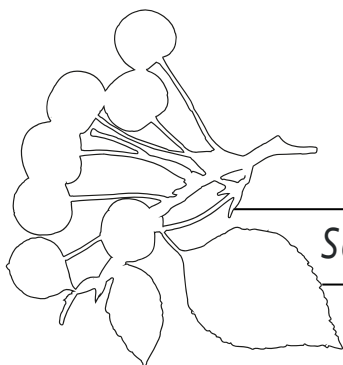


Soirée d'Été

DEVENEZ
MANGEUR D'ART



Saveurs des Soirs de Septembre : du Mardi au Samedi

Suggestions d'entrées

Miroir de Concombre de Marmande, ----- 20 €

Tomates Cerises Confités à l'Ail Noir,
Sabayon de Tomates au Saté, Chips de Pain

Melon Rôti au Lard de Colonnata, ----- 22 €

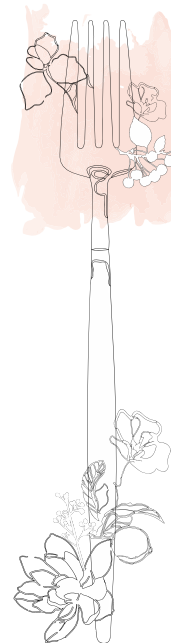
Salade de Melon et Pastèque,
Coulis Mûre et Crème Verte,
Croquette au Jambon de Lacaune

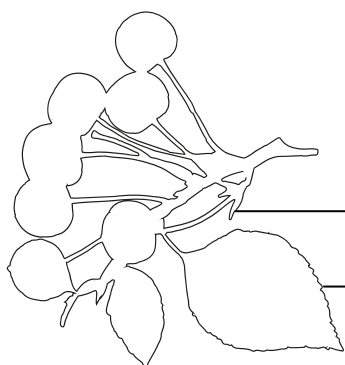
Effiloché d'Aile de Raie aux Câpres, ----- 24 €

Fenouil Confit au Chorizo, Consommé de Moules au Safran,
Chips de Pomme de Terre

Prix nets, service compris

DEVENEZ
MANGEUR D'ART





Suggestions de plats

Naan au Brebis, ----- 22 €

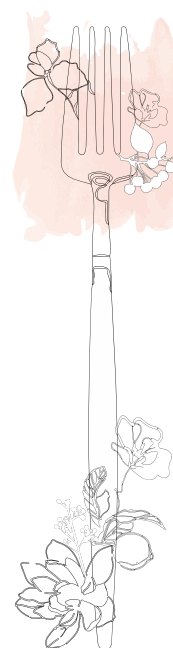
Figues, Amandes, Herbes Fraîches, Mayonnaise aux Epices

Pavé de Merlu de Ligne de Saint-Jean-de-Luz, ----- 26 €

Rôti à l'Huile de Coco,
Ecrasé de Pommes de Terre aux Agrumes,
Emulsion Coco - Citron Vert

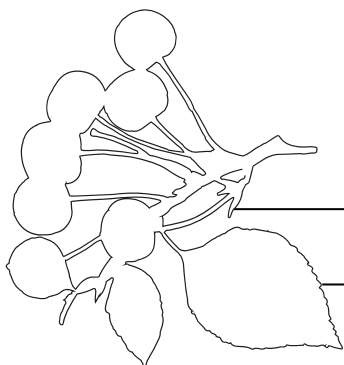
Suprême de Pintade de la Maison Quintard, ----- 26 €

Polenta Croustillante, Fricassée de Légumes du Moment
Cuisse Confitée, Choux et Radis Noir, Jus Corsé



Prix nets, service compris

DEVENEZ
MANGEUR D'ART



Touches finales

Plateau de Fromages ----- 8 €

Assiette de Fromages au choix de *Chez Betty*

Suggestions Desserts ----- 8 €

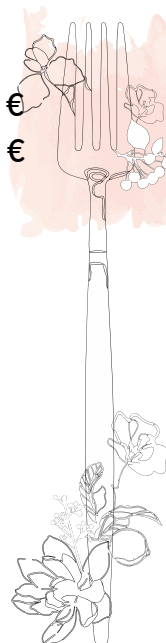
- Biscuit aux Amandes, Pêche de Vigne,
Crèmeux Estragon, Gel Hibiscus
- Comme un Millefeuille Vanille – Gianduja,
Sauce Caramel au Beurre Salé
- Figues Rôties au Banyuls, Crumble Noisette,
Crème Praliné, Coulis Verveine

Menu Petit Prince

Comprenant une boisson au choix (*Sirop, Jus de fruits ou Soda*)

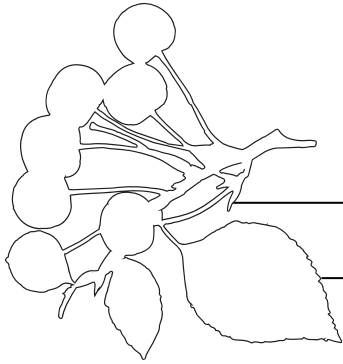
Plat, Dessert ----- 14 €

Entrée, Plat, Dessert ----- 16 €



Prix nets, service compris

DEVENEZ
MANGEUR D'ART



Menu Dégustation*

Servi uniquement à l'ensemble des convives de la table.

** possibilité d'adapter le menu pour les végétariens et pour les personnes qui suivent un régime alimentaire spécifique*

Par Personne ----- 59 €

- Entrée
- Poisson
- Viande
- Dessert

+ Plateau de Fromages ----- + 4 €

Sélection de trois fromages au choix de *Chez Betty*

Accord Mets & Vin, en 3 temps - 10cl/verre ----- 16 €

Accord Mets & Vin « Dégustation », en 4 temps - 10cl/verre ----- 21 €

Prix nets, service compris

DEVENEZ
MANGEUR D'ART

