

Du 16
au
19 Avr.

° Déjeuner du Pacific Princess °

Formule entrée & plat à 21 €

Plat Unique 17€

Servi uniquement le midi de 12h à 14h30

Starter and Main-Course Formula / Only serve for Lunch from 12h to 14h30

° Hors d'œuvre ° / ° Starters °

Fines tranches de veau « rosé »,
pistou d'ail des ours et noix de pécan

Thinly Veal slices, garlic pistou and pecans

Ou

Tartare de concombre, émulsion au wasabi,
jus au miso et cacahuètes caramélisées

Cucumber tartar, wasabi emulsion, miso juice and caramelized peanuts

° La suite ° / ° To continu ... °

Poisson selon la pêche, déclinaison de petits pois,
sauce matelote au siphon

Fish according to arrival, a peas declination, « Matelote », sauce siphon

Ou

Poitrine de cochon caramélisée, condiment de rhubarbe,
conchiglioni farcis d'une mousseline de pommes de
terre

à la tome de brebis

Caramelized pork breast, rhubarb condiment,
conchiglioni stuffed with a potato muslin and sheep cheese

Prix nets, taxes et service compris