

Restaurant Dents du Midi

Entrées

- Salade de scarole romesco et cabillaud effiloché  6.5
- Velouté de panais et gingembre   6.5
- Tartelette poireau, côte de bettes et chèvre 6.5

Plats

- Risotto aux artichauts  16
- Millefeuille de dorade et gambas   19
- Sauté de boeuf servi avec pomme de terre panadera   19
- Suggestion de la semaine 19

Provenances:

Boeuf: Suisse/ Dorade: Grèce

Gambas: Vietnam /Cabillaud : Pacifique Nord Ouest

Desserts

- Poire pochée au vin cuit   6.5
- Dessert au chocolat et pistache 6.5
- Assiette gourmande 6.5



Sans Gluten



Sans Lactose

TVA 8.1% INCLUS








svrestaurant

Restaurant Dents du Midi

Starters

- Scarole, romesco and shredded cod salad  6.5
- Cream of Parsnip soup with ginc   6.5
- Leek, Swiss chard and goats cheese tartlet 6.5

Main Courses

- Artichoke risotto  16
- Millefeuille of sea bream and prawns   19
- Sautéed beef served with panadera potatoe.   19
- Suggestion of the week 19
- 19

Provenances:

Beef: Switzerland/ Seabrem: Greece

Gambas: Vietnam /Cod: Pacifique North East

Desserts

- Poached pear with cooked wine   6.5
- Chocolate and pistachio dessert 6.5
- selection of mini desserts 6.5



Free Gluten



Free Lactose

TVA 8.1% INCLUDED



svrestaurant