

Les gourmandises du Chef Nicolas Luttenauer Du lundi au samedi, midi et soir

Les entrées :

Salade niçoise (Pommes de terre, thon à l'huile d'olive et poivrons)	10.00 €
Le bœuf charolais en tartare traditionnel, petite salade mêlée	11.50 €
Les tomates en gaspacho andalou (végétarien), et ses croutons de caviar de courgettes	9.50 €

Les plats :

Le cordon bleu estival au jambon Serrano, confit de tomate et comté, tartelette feuilletée aux légumes	20.00 €
La poitrine confite de porc label rouge, mijoté de haricots et tomates, jus à la sauge	16.00 €
Le poisson « Retour du marché », légumes barigoules et émulsion à l'huile d'olive	19.50 €

Les desserts :

Le chocolat en mousse légère et framboises	6.00 €
La salade de fruits frais rafraîchie d'un sorbet citron de Sicile	7.00 €

Le menu de la semaine (entrée + plat + dessert, au choix) : 14.00 €

Salade de riz aux légumes
Ou Melon en textures et jambon Serrano

Tajine d'agneau aux figues
Ou Dos de cabillaud, tagliatelle au pesto et tomate cerise

Fromage blanc aux fruits rouges
Ou Brownie aux noix, crème anglaise

Conditions :

- En vente à emporter uniquement, à pied ou en « drive-in », du lundi au samedi, **midi et soir**, sauf jours fériés, à retirer de **10h à 13h30** & de **17h à 19h**
- Plats réservables jusqu'à 24H à l'avance via notre **Boutique Shop & Go** (pour le lundi, commander avant samedi 10h). D'autres produits additionnels : boissons, plats enfants etc... sont également en ligne : **<https://europehotel.shop-and-go.fr/>**
- Les produits présentés peuvent être remplacés en cas de rupture chez notre fournisseur
- Les menus sont délivrés dans des kits jetables. Les plats peuvent être réchauffés au micro-ondes ou au four en prenant le soin d'ôter le couvercle. Le pain, le sel & le poivre sont compris
- Le service est assuré dans le respect des conditions de précautions sanitaires et de distanciation sociale