

Restaurant

La table du Lac

Vous propose un Instant de Saveurs et un Moment de Plaisirs

Et Vous souhaite un excellent Appétit

ENTREES

| | |
|--|------|
| Salade « Rocamadour » sa Bruschetta Maison | 14 € |
| Sanguins à L'Huile | |
| Tartare Provençal et Son Effiloché de Jambon Sec | 13 € |
| Tomates Confites | |
| Foie Gras de Canard Mi Cuit aux Figues | 16 € |
| Pain d'Epices Croustillant | |
| Duo de Filets de Sardines et Rougets en Escabèche..... | 13 € |
| Sur un Lit de Mesclun | |
| La Soupe au Pistou « Tradition »..... | 9 € |

PÂTES

| | |
|--|------|
| Ravioles aux 5 (cinq) Fromages..... | 9 € |
| Risotto « Arborio »en trilogie Champêtre, Tuile de Parmesan..... | 11 € |
| Fettucini et sauce Bolognaise « Maison » | 8 € |

Pour les enfants (-12ans)

Une remise de 50% sera accordée sur le prix affiché

Prix nets – Net Price

Les Paiements par chèque bancaire ne sont pas admis dans cet établissement

Restaurant

La table du Lac

P O I S S O N S

Légumes du Moment et Risotto Crémeux

En Accompagnement

| | |
|---|------|
| Blanquette de Lotte et Saint Jacques « Maltaise »..... | 23 € |
| Pièce de Loup de Méditerranée sur le Grill , Beurre Citronnée ... | 24 € |
| Fricassée de Gambas en Rougail de Tomates et Olives..... | 18 € |
| Mousseline de Filets de Rascasse au Coulis d'Etrilles..... | 17 € |

V I A N D E S

Légumes Du Moment et Pommes de Terre Boulangère

En Accompagnement

| | |
|--|------|
| Médallions de Selle d'Agneau au Thym Frais et Pleurotes..... | 22 € |
| Rable de Lapin Rôti sauce Civet..... | 14 € |
| Emincé de Filet de Bœuf Poêlé au Paprika Doux..... | 25 € |
| Osso Bucco de Veau Braisé à L'échalote d'Automne..... | 19 € |
| Filet de Bœuf Grillé Sauce Béarnaise..... | 24 € |
| Tartare de Charolais | 15 € |

Provenance de Nos Viandes = France, Argentine, Allemagne

Pour les enfants (-12ans)

Une remise de 50% sera accordée sur le prix affiché

Prix nets – Net Price

Restaurant

La table du Lac

PÂTURAGES

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Assiette de Fromages | 8 € |
| Chèvre Mariné Garriguettes..... | 8 € |
| Faisselle , Crème Ou Nature | 8 € |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Dôme Miroir « Café et Spéculos »..... | 8 € |
| Moelleux Cœur Fondant de Châtaignes Sauce Chocolat..... | 8 € |
| Chouquettes Glacées Pruneaux et Armagnac | 8 € |
| Tatin de Pommes au four , Caramel d'Erable | 8 € |
| Pavé Castel Meringué , Crème Praliné..... | 8 € |
| Glaces et Sorbets (3 boules) | 8 € |
| Vanille, Chocolat, Café, Praliné, Pistache, Rhum Raisin Fraise, Framboise, Noix de Coco, Citron, Poire, Passion | |



Menu 2 Plats

« **Retour du Marché** » 18 € ttc par personne
(Entrée et Plat du Marché OU Plat du Marché et Dessert)
Le Midi Uniquement (sauf Jours Fériés)



Menu 3 Plats

« **Retour du Marché** » 26 € ttc par personne
(Entrée et Plat du Marché et Dessert)
Midi et Soir (sauf Jours Fériés)

mmv Resort & Spa
CANNES - MANDELIEU
★★★★

4 Avenue Gaston de Fontmichel
06210 Mandelieu-la-Napoule
La Table du Lac : 04 93 48 54 15

Prix Nets – Net Price