

En partenariat avec  
Photo souvenir de votre  
soirée au Dauphin offerte



### *Coupe de champagne rosé*

*Accompagnée de ses appétits à déguster du bout des doigts*

\*\*\*\*\*

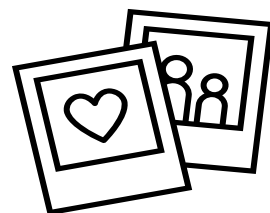
*Grosses langoustines, velours de cresson, sarrasin torréfié, chorizo grillé*

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques et bar de ligne en carpaccio, gingembre, asperges vertes  
Salicorne marinée à l'huile d'olive de Menton*

\*\*\*\*\*

*Pétillant, très pétillant à l'orange sanguine*



\*\*\*\*\*

*Saint-Pierre sauvage d'un chalut de Grandcamp, coques en persillade  
Fenouil confit, graines de coriandre, émulsion de Bintje au beurre demi sel*

\*\*\*\*\*

*Le cœur de Neufchâtel aux graines « bio » à partager*



\*\*\*\*\*

*La « RubINETTE » sublimée en Pomme d'amour*

*Onctueuse crème glacée à la confiture de lait «BIO »*

*« Quelques mignardises confectionnées par notre pâtissière Manon »*

**Tous nos produits sont frais et ont été rigoureusement  
sélectionnés pour la qualité de leur origine**

Menu à 78€ par personne

-----  
Stéphane PUGNAT « Maître Restaurateur »  
-----

