

A la carte du premier semestre



Salade de haricots avec ses pommes de terre cuites à l'**anglaise** :

12.5€

Cette assiette est un assortiment de bonnes notes. Un travail régulier pour pouvoir servir une entrée fabuleuse.

Spaghettis à la **française** : 7.5 €



Une bonne garniture en début de service mais on reste sur notre faim Il faudrait recommencer de plus belle !



L'**histoire** d'une volaille sur son lit de champignons : 7.33€

Cette volaille a un petit arrière goût de défaite. Il faudrait plus de cuisson pour cette belle volaille qui ne demande qu'à être mieux préparée pour être mieux dégustée ...

Farandole de **mathématiques** et ses légumes d'époque : 12.00€



Les légumes vont vous transporter sur une autre planète. Les résultats sont bons depuis le départ. C'est un plat peu cher mais très bon.



L'**art** est dans votre assiette : 14.5€

Une assiette pleine de couleurs mais avec beaucoup de vie voire trop au goût du client. A rectifier le plus rapidement possible.

La **science** dans votre verre : 8.00 €



Un cocktail de mauvais goût. Il faudrait recommencer pour avoir une harmonie de saveurs en bouche.



A petites saveurs de **cuisine** : 11.00€ / 11.67€ / 14.00€

Une très belle assiette pleine de gourmandises avec de bons résultats dans l'ensemble. Continuez ainsi.

Une **administration** de digestifs : 13.5€

Un bon digestif dans l'ensemble



Un menu qui manque d'équilibre gustatif. Revoir et travailler les proportions pour obtenir de meilleures saveurs en bouche.

