



Brasserie "Les Trois Rois"

Propositions de notre chef Sean Gibbins

LES ENTREES

Velouté de coquillages et corail de St-Jacques	14.-
Œuf Bénédicte en cocotte façon Trois Rois	16.-
St-Jacques à la grenobloise	18.-

LES PLATS

Hachis Parmentier de joues de bœuf confites, mesclun de salade	29.-
Mignons de porc à la provençale, tagliatelles, Légumes frais	32.-
Filet de saumon « Label Rouge » au safran, pommes grenaille, Côtes de bettes, moules gratinées à l'ail	34.-



