



Découvrez la Balade à travers des Scampis

A l'occasion des 55 ans de notre savoir-faire, nous vous proposons notre

MENU JUBILÉE

La Salade Printanière « aux Scampis et Écrevisses » parfumés au Pastis

La délicieuse Crème de Scampis « à l'ail de l'ours sauvage de Michelau »

La Petite Poêlée de Scampis à la Provençale

La Blanquette de Scampis à la crème safranée

60,00 €

avec apéritif et vins adaptés 82,50 €

La délicieuse Crème de Scampis « à l'ail de l'ours sauvage de Michelau » 13,00 €

La Cassolette de Scampis « à l'Alsacienne » 18,95 €

La Blanquette de Ragoût de Scampis dans le feuilleté croustillant « à la Marocaine » 20,95 €

La Salade Printanière « aux Scampis et Écrevisses » parfumés au Pastis et aux arômes de graines de tournesol 20,95 €

La Crêpe d'Epeautre soufflée aux Scampis « à la crème safranée » 19,95 €

La Petite Poêlée de Scampis à la Provençale 19,95 €

Le « Mosaïque de Scampis » aux 2 sauces 31,75 €

Le « Pot au Feu de Cassolette » de Scampis et sa Ratatouille 33,95 €

La Brochette de Scampis « poêlée au beurre d'ail » 32,50 €

Le Fricassé de Scampis « à la Marenga » 34,95 €

La Blanquette de Scampis à la crème safranée 31,45 €

Le « Wellington » aux Scampis, sauce Nantua 33,50 €

La « Palette Gourmande de Dégustation de 6 Variations de Scampis »
et ses accompagnements (pour 2 pers) 90,00 €