



DEJEUNER Menu 3 plats : 34 € // Menu 2 plats : 28 €

DINER Menu 3 plats : 39 € // Menu 2 plats : 33 €

(Possibilité de rajouter un fromage : 9 €)

ENTREES

Gaspacho maison - *Pain au maïs frotté à l'ail et tomate, jambon de parme*

Dip de crevette - *Coulis de crustacé et toast*

Gaufre de pomme de terre aux herbes et parmesan –
Crème feta au paprika et salade aux légumes croquant

Œuf poché - *Piperade et coppa*

PLATS

Hampe de bœuf - *Jus au porto, poêlée lardon-oignon-champignon et pomme dauphine*

Croustillant de confit de canard - *Chutney de mangue, jus au vinaigre de mangue et pomme dauphine*

Onglet de veau - *Girolle, citron confit, amande et épinard, jus au thym citron et pomme dauphine*

Poisson du moment - *Jus aux coques et moules, petits légumes et galette de pomme de terre*

DESSERTS

(A commander en début de repas)

Assiette de fromages et salade

Clafoutis aux mirabelles et amande- *Mirabelles entières, cuisson à la commande*

Gros chou - *Chantilly cassis et croquant praliné*

Cheesecake au citron vert - *Caramel passion*

Financier pistache - *Feuilleté croustillant, abricot frais et coulis*

Trio de sorbets et glaces

Prix nets, toutes taxes et service compris

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation

Origine viande : Elevé / abattu en France - Origine œufs : France / BIO