



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

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

(Possibilité de rajouter un fromage : 10 €)

ENTREES

Œuf poché - duxelles de champignon, crème de volaille et huile de truffe

Fromage d'Abbaye gratiné - Brunoise de pomme au balsamique de pomme et andouille rôtie

Magret mariné et figue - fromage frais et huile de noix

Poireau brûlé - Crème de poireau, moules et chips de sarrasin

PLATS

Onglet de veau - jus au porto, poêlée lardons-oignon-champignon et pomme dauphine

Croustillant de joue de porc - compoté d'oignon, tarama et pomme dauphine

Bavette - jus de poire, condiment carotte- oignon- poire, tête de moine et pomme dauphine

Poisson du moment -crème de moule, champignons-amande-épinard, galette de pomme de terre

DESSERTS

(A commander en début de repas)

Assiette de fromages et salade

Profiterole au caramel - chou au sarrasin, glace vanille et sauce caramel au beurre salé

Riz au lait - Lait de coco, citron vert et kiwi

Douillon à la pomme - Crème crue fermière

Trio de sorbets et glaces - citron jaune, framboise, cassis, mangue, vanille, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé, rhum-raisin

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