

Menu du Mois

Crème d'Aubergines et Courgettes au Saumon Fumé

Mousse d'Ecrevisses et le Jambon Ganda au Coulis de Ciboulette

ou

Filets de Rouget Barbet poêlés, Salade de Roquette et Vinaigrette à la Tomate

ou

Soupe Froide de Petits Pois et Magret de Canard Fumé, Mascarpone de Parmesan

ou

Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées, aux Fraises et à la Rhubarbe (suppl. 10,00 €)

Sorbet

Côtes d'Agneau grillées au Pistou de Roquette et le Coulis de Poivrons Rouges

ou

Suprême de Pintade Fermière, Sauce Bigarade aux Fruits Exotiques

ou

Filet de Sébaste cuit sur Peau, Beurre Battu aux Herbes Aromatiques

ou

Médailillon de Ris de Veau et son Jus parfumé au Homard et à la Sauge (suppl. 10,00€)

Croustillant de Framboises et la Crème Pâtissière aromatisées au Thym Citron

ou

Crème Brûlée au Chocolat et la Chantilly à la Menthe

ou

Assortiment de Glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos Formules

- ❖ MENU à 29,00 € : 1 Entrée, 1 Plat et un Dessert (Menu Vins Compris : 44,00 €)
- ❖ MENU à 34,00 € : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (Vins Compris : 49,00 €)
- ❖ MENU à 48,00 € : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins Compris : 68,00 €)
- ❖ LUNCH à 23,00 € : Potage, Plat et Dessert du Jour
- ❖ Toutes nos Entrées et nos Plats peuvent être servis à la Carte
 - Potage : 6.00 €
 - Entrées : 14.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Plats : 23.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Desserts : 7.00 €

Tout changement d'Entrée ou de Plat dans le Menu entraînera un supplément de 5,00 €