

# Menu du mois

*Crème d'aubergines et courgettes aux écrevisses*

\*\*\*\*

*Poêlée d'asperges blanches au parmesan et l'œuf poché sauce hollandaise*

ou

*Bar de ligne cuit sur peau, semoule et brunoise aux infusions de basilic*

ou

*Scampis au Pineau des Charentes et au basilic sur un lit de scarole*

ou

*Saint-Jacques poêlées au safran, quinoa et rosace de saumon fumé (Suppl.10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Mignonettes d'agneau aromatisées au massalé, purée d'asperges et shitakés*

ou

*Suprême de pintadeau parfumé au Kirsch, pleurotes confites et pommes dauphines*

ou

*Loup de mer façon blanquette aux asperges vertes et aux crevettes roses*

ou

*Grenadin de veau et cébettes parfumé à la Grimbergen et au sirop de Liège (Suppl. 10,00€)*

\*\*\*\*

*Compotée de mangue, streusel et mascarpone au chocolat blanc*

ou

*Gâteau au chocolat, crème anglaise et chantilly à l'orange*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 35.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 53.00€)
- ❖ MENU à 40.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 55.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 80.00€)
  - Potage : 8.00€
  - Entrée : 17.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
  - Plat : 26.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
  - Dessert : 9.00€

*Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 6.00€*