

# Menu du mois

*Velouté de poivrons rouges aux crevettes grises*

\*\*\*\*

*Duo de maquereau froid servi mariné et en rillettes aux échalotes confites*

ou

*Scampis panés au pistou, macédoine de tomates au xérès, sauce tartare*

ou

*Tartare de veau à l'huile de truffe et la salade roquette*

ou

*Fleurs de courgettes farcies à la mousse de langoustines et le coulis au Sauternes*

*(Suppl.10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Noix d'entrecôte d'Amérique du Sud grillée, sauce choron*

ou

*Magret de canard aux abricots et aux baies roses, pommes dauphines*

ou

*Sébaste cuit sur peau, émulsion de fenouil et bayaldi de courgettes-tomates*

ou

*Noisette d'agneau persillée au vinaigre de vin vieux et à la sauce soja (Suppl. 10,00€)*

\*\*\*\*

*Soupe de vin à la cannelle et aux fruits rouges*

ou

*Mousse glacée au chocolat noir et le coulis exotique*

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€*