

Menu du mois

Velouté de tomates au boudin provençal

Scampis frits, doucette au chorizo et aux haricots, vinaigrette de xérès

ou

Bar de ligne poêlé au pistou et la mousseline de carottes au gingembre frais

ou

Tartare de veau à l'huile de truffes et la salade roquette

ou

Escalopes de foie gras de canard saisies au caramel de melon (Suppl. 10.00€)

Sorbet

Noix d'entrecôte de bœuf « Simmental » grillé, béarnaise à la menthe fraîche

ou

Magret de canette aux pêches blanches caramélisées et au poivre vert

ou

Filet de sébaste grillé sur peau et la crème de fenouil aux courgettes

ou

Truffade de ris de veau servi en burger et les légumes grillés (Suppl. 10,00€)

Soupe de vin à la cannelle et aux fruits rouges

ou

Petite crêpe farcie de mousse chocolat aux noix et noisettes

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 32.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 48.00€)
- ❖ MENU à 37.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 53.00€)
- ❖ MENU à 51.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 73.00€)
- ❖ LUNCH à 26.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
 - Potage : 7.00€
 - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 24.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 8.00€

Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€