

Menu du mois

Crème d'aubergines et courgettes aux écrevisses

Asperges blanches froides et le tartare de saumon frais et saumon fumé

ou

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olives et au citron vert, parfumé au parmesan

ou

Paella de Gambas au chorizo doux, poivron rouge et petits pois

ou

Filet de Turbo aux asperges de malines et aux morilles (Suppl. 10.00€)

Sorbet

Filet de Lieu Jaune sauce aioli à la moutarde et stoemp aux poireaux

ou

Contre-filet de bœuf « Bleu des prés » grillé sauce périgourdine

ou

Suprême de dindonneau au Riesling et au Boursin, Shii-Takes poêlés

ou

Filets de lapereau et foie gras de canard au thym citron et au miel d'acacia (Suppl. 10,00€)

Crumble fraises-rhubarbes et la glace confiture de lait

ou

Mousse au chocolat blanc parfumée au Grand-Marnier

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€