

# Menu du mois

*Velouté de tomates aux poivrons rouges et au boudin provençal*

\*\*\*\*

*Carpaccio de bœuf à l'italienne, salade roquette et pignons de pin torréfiés*

ou

*Croquettes de crevettes grises artisanales accompagnées de leur coulis*

ou

*Viennoise de cabillaud en croûte de tomates et champignons parfumée au basilic*

ou

*Mesclun en chaud-froid de langoustines et saumon fumé (Suppl.10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Filet de porc poêlé en potagère de légumes du moment et les grenailles*

ou

*Magret de canard rôti aux épices et aux figues, gratin de bintjes savoyard*

ou

*Daube de loup de mer mijotée au Riesling et aux oignons verts*

ou

*Dos de lapereau et foie gras de canard poêlés, parfumés à la lavande (Suppl. 10,00€)*

\*\*\*\*

*Croustillant de fruits rouges et la crème pâtissière au thym citron*

ou

*Tarte au chocolat, glace et crème anglaise au café*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 34.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 52.00€)
- ❖ MENU à 39.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 57.00€)
- ❖ MENU à 53.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 77.00€)
  - 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 ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€*