

# Menu du mois

*Potage aux courgettes vertes, mascarpone et boudin blanc*

\*\*\*\*

*Beignets de gambas, tartare de tomate-aubergine acidulé, sauce andalouse*

ou

*Dos de Skrei en croûte de blé noir, paëlla de céréales aux coques*

ou

*Champignons farcis au jambon et au boursin, salade à l'huile de noix*

ou

*Œuf poché et langoustines poêlées au beurre d'orange safrané (Suppl.12.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Parmentier de canard confit parfumé à l'huile d'olives, pommes caramélisées*

ou

*Croustillant de cochon mariné au romarin frais et le jus à la Fine-Champagne*

ou

*Dos de lieu jaune au jus de moules, compotée de fenouils et grenailles*

ou

*Couronne d'agneau en croûte d'herbes aromatisé à la feta (Suppl. 12,00€)*

\*\*\*\*

*Tiramisu au café revisité à ma façon*

ou

*Croquant et mousse au chocolat noix-noisettes, brownies et crème moka*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 36.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 55.00€)
- ❖ MENU à 41.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 60.00€)
- ❖ MENU à 56.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 82.00€)
  - Potage : 9.00€
  - Entrée : 18.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
  - Plat : 27.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
  - Dessert : 10.00€

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