

Menu du mois

Velouté de tomates aux aubergines et aux pétoncles

Tataki de veau aromatisé au ponzu, pesto de roquette et noisettes torréfiées

ou

Tartare de saumon frais aux pommes granny enrobé de saumon fumé

ou

Croustillants de scampis, gaspacho et tian aux légumes méditerranéens

ou

Salade tiède de ris de veau, vinaigrette verte et noisettes de chou-fleur (Suppl.10.00€)

Sorbet

Suprême de poulet fermier au maïs rôti, sauce béarnaise aux écrevisses

ou

Noix d'entrecôte de bœuf « Simmental » grillée, sauce aux herbes et mascarpone

ou

Pavé d'espadon poêlé en confiture de tomates et émulsion chaude au basilic

ou

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

Charlotte aux fruits des bois et la sauce au chocolat blanc

ou

Petite crêpe farcie de mousse au chocolat aux noix et cacahuètes

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 38.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 57.00€)
- ❖ MENU à 43.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 62.00€)
- ❖ MENU à 58.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 85.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 28.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 10.00€

Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.

En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€