

Menu du mois

Potage aux concombres, ricotta et truite fumée

Petite crêpe farcie au saumon fumé, roquette et crème citronnée

ou

Tartare de veau aux fruits de la passion et avocats, Gressin et tiramisu au parmesan

ou

Scampis panés au pistou, macédoine de tomates au vinaigre de Xérès, sauce tartare

ou

Fleurs de courgettes farcies à la mousse de langoustines et le coulis au Sauternes

(Suppl.12.00€)

Sorbet

Noix d'entrecôte irlandaise grillée sur coulis de poivrons rouges, sauce Choron

ou

Suprême de pintade sauce Bigarade aux abricots et aux baies roses

ou

Brochette de cabillaud au thon fumé, sauce mousseline au cidre de Normandie

ou

Médaille de veau aux morilles et son jus parfumé au porto rouge (Suppl. 12,00€)

Crumble aux fruits rouges et son sorbet

ou

Soupe glacée au chocolat et au lait de coco, glace vanille au beurre

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de fromages régionaux frais et affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

***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€***