

Menu du mois

Crème d'aubergines et courgettes aux scampis

Mousse de jambon à l'os et crème de brocoli citronnée

ou

Filets de rouget-barbet poêlés, salade roquette et vinaigrette à la tomate

ou

Croquettes de crevettes grises artisanales accompagnées de leur coulis

ou

Carpaccio de thon aux fruits de la passion, tempura de langoustines (Suppl.12.00€)

Sorbet

Côtes d'agneau grillées au pistou et le coulis de tomates fraîches

ou

Cailles rôties au Pineau des Charentes, pignons de pin et raisins muscats

ou

Filet de sébaste cuit sur peau, beurre battu aux herbes aromatiques

ou

Médailillon d'Angus Beef Rossini, roulade d'asperges vertes (Suppl. 12,00€)

Soupe de vin à la cannelle et aux fruits rouges

ou

La création de Lise : chocolat blanc, framboises et fruits de la passion

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€