

Menu du mois

Velouté de poivrons rouges aux crevettes grises

Vitello tonnato aromatisé à l'huile d'olive de l'Abbaye de Pierredon

ou

Scampis d'Argentine parfumés au pistou de roquette et la ratatouille

ou

Filet de barbue poêlée à l'orange, purée de céleri rave au lait de coco

ou

Tartelette de ris de veau aux morilles et aux légumes primeurs (Suppl.12.00€)

Sorbet

Dos de cabillaud en croûte de chorizo et le jus de moules parfumé au curry

ou

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

ou

Poitrine de dinde au coulis de tomates et le crémeux aromatisé à l'estragon

ou

Parmentier de canard confit à l'huile d'olive, farci au foie gras (Suppl. 12,00€)

Croustillant aux framboises et la crème pâtissière au thym citron

ou

Profiteroles au chocolat

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de fromages régionaux frais et affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 40.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 59.00€)
- ❖ MENU à 45.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 64.00€)
- ❖ MENU à 60.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 87.00€)
 - 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€*