

***Le menu change tous les 2 ou 3 jours.....***

*Menu à 31,50€ (entrée, plat, dessert)*

*Menu à 38,50€ (entrée, plat, fromage et dessert)*

*Entrées 12€ à la carte :*

*Foie gras maison (avec suppl de 5€)*

*ou*

*Salade de tourteaux avocat et riz vénéré*

*ou*

*Poêlée de gambas, pâtes à l'encre de seiche*

*ou*

*Crème de champignons, chanterelles, foie gras*

*Plats 18,50€ à la carte*

*Pièce de veau, crème de cèpes*

*ou*

*Roulade de volaille au champagne*

*ou*

*Filet d'agneau, tonka, risotto aux noix et mini poireaux grillés*

*ou*

*Dos de cabillaud mariné citron perle, brocolis sauce safran*

*Fromages 9,50€ à la carte*

*Desserts 9,50€ à la carte*

*Pain d'épices maison étuvée de pommes et glace caramel au beurre salé*

*ou*

*Comme un baba au rhum , tartare d'ananas et émulsion coco*

*ou*

*Moelleux au chocolat glace vanille*

*ou*

*Poire d'Olivet pochée au vin rouge*

*prix nets, service compris*

