

Menu de Saison

25€

Mise en Bouche

Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan, Salade de Mesclun

Ou

Filets de Maquereau Marinés, Taboulé aux Epices Douces

Modification avec menu gourmand supplément 5.00€

Onglet de Veau, Sauce au Raifort et Flan de Légumes de Saison

Ou

Dos de Lieu Noir Rôti, Fonds d'Artichaut et Betterave au Beurre de Câpres et
Echalotes

Modification avec menu gourmand supplément 4.50€

Sélection de Fromages ou Faisselle de nos Campagnes

— Supplément 2.50€ —

Brioche façon Pain Perdu, Compotée de Fruits Rouges et son Sorbet

Ou

Crème Brulée à la Pistache et sa Crème Glacée

Ou

Farandole de Glaces et de Sorbets Artisanaux

Modification avec menu gourmand supplément 4.00€