

MENU du 30/01 au 17/02

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Velouté de légumes de saison, pop-corn aux épices douces *18€

ou

L'œuf parfait, purée de céleri au wasabi, coulis d'estragon *21€

ou

Veau français et ventrèche de thon façon « Vitello tonnato » *22€

Pavé d'espadon, condiment au basilic thaï, lait de coco et cacahuètes,
palet de pommes de terre safrané et petits légumes glacés *30€

ou

Pièce de cochon français braisée à la bozzzale brune, crémeux de potimarron
petits oignons grelot, champignons bruns et châtaignes *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Moelleux au chocolat « Caraïbe 66 % », cœur passion et coulis de mangue *14€

ou

« Tiramichou » Chou farci d'un crémeux café, mousse mascarpone - amaretto *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.