

MENU du Vendredi au Dîner, WEEK-END & JOURS FÉRIÉS

ENTREE/PLAT/FROMAGE/DESSERT : 40€00

ENTREE/PLAT/DESSERT 36€00

*** MISE EN BOUCHE ***

***** *Croustillant de sardine/salade de pommes de terre/mayo menthe-ail des
ours/coulis tomate/sésame*

OU

***** *Carpaccio de figues fraîches/effiloché canard confit/croûtons/parmesan/pavot*

.....

***** *Dos de lieu noir rôti/avocat confit/crème citron intense-Carvi/kasha*

OU

***** *Volaille marinée puis rôtie basses températures/confit aubergines-aigre doux*

.....

***** *Moelleux de chocolat noir/framboises/crèmeux rhubarbe...*

OU

***** *Trilogie de fromages locaux*

DOUCEURS DE FIN DE REPAS

*Cuisine maison...!!! Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des traces des
allergènes alimentaires : Gluten/Lactose/Œuf/Traces de Fruits à Coque. Selon le marché, certains
produits peuvent faire défaut alors, des changements subviendront.*

BOUTEILLE DE VIN SUR TABLE : DROIT DE BOUCHON 15€00 BIÈRE SUR TABLE : DROIT DE CAPSULE 2/5€00

PRIX NET TVA 10% - SERVICE COMPRIS

