

Menu du Marché à 34 Euros

Velouté de Cèpes

Ou

Effeuillade de Saumon

Ou

Fondant de tourteau, tomate confite et basilic

★ ★ ★ ★

« Poisson du jour » selon la pêche

Ou

Rognon de Veau cuit dans sa graisse, sauce aigre-douce

Ou

Gigot d'Agneau de « 7 heures »

★ ★ ★ ★

Fromage

★ ★ ★

Poire pochée au sirop de framboise

Ou

Palet au chocolat et glace pralin

Ou

Figues rôties à la confiture de vin et glace vanille

Menu à 23 Euros

(hors samedi soir, dimanche et jours fériés)

Salade de légumes à la coriandre

Ou

Carpaccio de saumon

★★★★

Pavé de Cabillaud aux épices

Ou

Aiguillettes de poulet et sa garniture

★ ★ ★ ★

Soufflé chaud au Grand-Marnier

Ou

« Crumble » aux pommes, glace Vanille

