



Les entrées

Chèvre frais huile d'olive aux herbes & jambon Serrano	13,00 €
Oeuf parfait crème forestière Fondue d'épinard	12,00 €
St Jacques poelées Crèmeux de petits pois	14,00 €

Les plats

Boles au veau & porc à la Provençale Legumes d'été rôtis	24,00 €
Longe d'espadon curry coco Risotto au patates douces	26,00 €
Cœur de faux filet au poivre de Kampot Frites maison	26,00 €

Les desserts

Sablé aux framboises sauce pistache Crème légère à la vanille	12,00 €
Cœur coulant au chocolat Crème Anglaise	12,00 €
Croustade aux pommes & speculos	10,00 €
Coupe de glace artisanale 2 boules chantilly Vanille, chocolat, fraise, Café, rhum-raisins, fruit de la passion, caramel beurre salé citron vert, poire, clémentine, myrtille, pêche, mojito, menthe choco	6,00 €
Café ou Thé gourmand Selon l'inspiration du chef	12,00 €

Ardoise du 28130

Assiette de fromages du 28130	8,00 €
Assortiment de charcuteries & fromages	20,00 €

Menu enfants

Aiguillettes de poulet panées frites 1 boule de glace chantilly Sirop à l'eau	11,00 €
---	---------