

Nos f.

- * Entrée + plat + dessert 24€90
- * Entrée + plat ou plat + dessert 21€90

* Entrées *

- * Quenelle de crabe aux légumes croquants
- * Tartine de figues au magret fumé
- * Assiette aux 3 tapas
- * Aubergine gratinée à l'italienne
- * Foie de gras mi-cuit et sa compotée d'ananas et moutarde
- * Vol-au-vent d'escargots à la crème d'ail
- * Coulant d'œuf sur son bœuf à la crème de chorizo
- * Réduction de  chèvre rôti au miel

* Plats *

- * Onglet de bœuf sauce bordelaise frites maison + salade
- * Paleron de veau aux olives noires confites purée
- * Tartiflette de suprême de volaille
- * Carbonara de gambas et sa sauce piquante
- * Parmentier de canard et son jus au miel
- * Epaulle d'agneau confite au jus de thym
- * Picatta de porc au risotto de girolles
- * Poisson selon l'arrivage
- * Stroganoff de gibiers

* Desserts *

- * Tatin de pommes caramélisées à la crème de mascarpone
- * Un cornet façon banoffee
- * Trilleux au chocolat et sa boule de glace caramel
- * Une rage de crème de Bailey's et ses 2 boules de glace au nougat
- * Tiramisu au nutella
- * Crème brûlée à la pistache