

Formules

servies midi et soir, 7/7

33€ / entrée + plat ou plat + dessert

39€ / entrée + plat + dessert

14€ / une entrée 24€ / un plat 9€ / un dessert

----- Entrées -----

Suggestion du chef

ou

Tartelette de légumes confits, burratina, coulis de piquillos, Spianata, caviar d'aubergine

ou

Salade de croustillants de chèvre, jambon San Daniele , pesto de tomate

ou

Sardines à l'escabèche, légumes croquants aïoli thym citron, madeleine chair de crabe

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > **supplément 5€**

ou

*Assiette terre et mer: ballotin de saumon fumé à la chair de homard , madeleine de crabe et rillettes de volaille fumée , jambon San Daniele , tapenade courgettes et olives vertes> **supplément 3€***

----- Plats -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du moment

ou

Déclinaison autour du canard de chez rougié :magret de canard rôti , champignons farcis au canard confit et profiteroles de pomme de terre au foie gras

ou

Grosse crevette sauvage poêlée , crème de saint jacques et queues d'écrevisses parfumée à l'asperge, tian d'automne > **supplément 5€**

----- Fromages et desserts -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Autour du chocolat:gâteau chocolat-spéculoos /cannelés fève de tonka/ crème chocolat yuzu glace noisette de la ferme Miaam

ou

Charlotte au citron parfumée au Rinquiquin, sorbet Limoncello

ou

Assiette Gourmande:crème brûlée,charlotte citron, rose des sables et autour du chocolat , sorbet poire de la ferme Miaam >**supplément 3€**

ou

Glace artisanales - trois parfums au choix :
chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion