

Nos formules

Formule du midi: (Uniquement du lundi au vendredi, les midi) **19,50€**

- Entrée du jour
- Plat du jour
- Dessert du jour

(Uniquement du vendredi soir
Menu découverte: au dimanche midi) **32,50€**

- Le nougat de fromage de chèvre aux fruits secs,
coulis de piquillos

Ou

- Le carpaccio de tête de veau, sauce gribiche

- Le ribs de porc maison, sauce barbecue

Ou

- Le pavé de thon juste snacké, sauce gremolata

- Le fromage blanc, crème ou coulis

- L'assiette de fromages secs

- L'île flottante sur une compotée
de fraise et rhubarbe

- Tiramisu minute au chocolat

- La crème brûlée parfumée
à la verveine et citronnelle du jardin

- Le café gourmand (supplément de 1,80€)

Prix net et service compris

Menu à la carte

Nos entrées:

- La découpe de poulpe fondant, vinaigrette exotique 12,00€
- Le carpaccio de tête de veau, sauce gribiche 11,00€
- Le nougat de fromage de chèvre aux fruits secs, coulis de piquillos 10,00€
- La petite salade du moment 9,00€

Nos plats: (Tous nos plats sont aussi servis avec une poêlée de légumes frais cuisinés tous les matins)

- Le ribs de porc maison, sauce barbecue 23,00€
- Le burger du moment, frites maison et salade verte 20,00€
- Le pavé de thon juste snacké, sauce gremolata 24,00€
- La grande friture du pêcheur 18,00€
- Le tartare de bœuf au couteau 23,00€
- La pièce carnivore du moment ...€

Nos desserts:

- Le fromage blanc, crème ou coulis 5,00€
- L'assiette de fromages secs 8,00€
- L'île flottante sur une compotée de fraise et rhubarbe 6,50€
- Tiramisu minute au chocolat 6,50€
- La crème brûlée parfumée à la verveine et citronnelle du jardin 6,50€
- Le café gourmand 8,50€

Nos glaces des Alpes :

(Demander la sélection de parfums à votre serveur)

- 1 boule: 2,50€
- 2 boules: 4,60€
- 3 boules: 6,50€
- Supplément chantilly ou coulis+1€

Prix net et service compris