

MENU DU SOIR ET WEEKEND

*Menu à 36.00 € entrée, plat et dessert **

(Assiette de fromage + 5€)

Les entrées

Salade de gambas aux agrumes, truite fumé, vinaigrette aigre douce

Ou

Terrine de caille et ris de veau, pistache, oignons confits

Ou

Poêlon de 12 escargots farcis au beurre persillé

Ou

Jambon de Parme

Ou

Foie gras de canard du chef (supplément 8€)

Les plats

Poisson du marché

Ou

Pavé de rumsteak sauce au poivre

Ou

Andouillette Angevine à la graine de moutarde

Ou

Filet de taureau limousin aux girolles (supplément 8€)

Ou

Noix de saint Jacques à la provençale (supplément 8€)

Les desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille

Ou

Carpaccio d'ananas, sorbet coco, rhum

Ou

Abrioot rôti à la cannelle, glace vanille, crème fouettée, caramel

Ou

Coupe colonel (sorbet citron vert et vodka)

Ou

Assiette de fromages

En cas d'allergie, veuillez le signaler à la prise de commande

Prix net service compris

