



Menu du 28 Juillet au 17 Août

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26 €



Entrée + Plat+ Dessert 29 €

Mise en bouche

Carpaccio de Saint-Jacques au gin et au citron

Ou

Œuf mimosa façon sous-bois

(garni d'une crème aux champignons avec noisettes)

9€

~~~

*Magret de canard aux fruits rouges et ses légumes*

*Ou*

*Poisson du moment en papillote aux fruits exotiques  
et sa salade de coleslaw*

*Ou*

*Camembert rôti accompagné de charcuterie et salade*

*19€*

~~~

Audacieux chocolat et sésame

Ou

Coupe glacée pistache et framboise en folie

8€

Suggestion

Bavette « Black Angus »

Accompagnée de pommes de terre rôties

Ou Légumes de saison

19,90€

Menu enfant (-12 ans)

Steak haché /Volaille

Légumes ou Pommes de terre rôties

Coupe de glace (2 boules)