

Menu à 29.50 €

Chou profiterole maison à la périgourdine (12.00€)

Ou

Velouté de butternut et lait de coco, Saint Jacques poêlées (13.00€)

Ou

Tranche de terrine de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17.00€)

Poisson selon arrivage
garniture du jour (18.60€)

ou

Filet de bœuf Simmental maturé, sauce au thym
garniture du jour (18.60€)

ou

Macreuse de porc basse température, sauce moutarde à l'ancienne
garniture du jour (18.60€)

ou

Paleron de veau confit, sauce morilles
garniture du jour (18.60)

Sélection de fromages (10.00€)

Ou

Dessert maison (8.00€)

Ou

Coupe de Glace (9.00€)

Le chef propose une cuisine faite maison, préparation minute à base de produits frais.

Selon la demande, certains produits peuvent donc être en rupture.