

Nos menus servis uniquement le midi
Lunch 3 services à 26 euros (entrée-plat-dessert)
ou 2 services à 22 euros (entrée-plat ou plat-dessert)
du mercredi au samedi inclus hors jours fériés.
ou le 3 services à 30 euros le dimanche et jours fériés.

Crème d'asperges (3-4-7)

Iles flottantes, caviar

ou

Truite (10-7-9-12-5)

Façon Escavèche, crème de céleri-raifort- tagliatelles de légumes.

ou

Asperges (3-7)

« A la Flamande »

Suprême de Poulet Fermier (7)

Asperges – Morilles – grenailles en croute de sel.

ou

Quasi de Veau (7-12-5)

Grillé - Asperges et grenailles .

Pêche du jour(4-7-5)

Grillée sur peau – fenouil – asperges vertes – Oeillet du Château

Trio de Crèmes brûlées (7-3)

Aux arômes sauvages de nos forêts

ou

Moelleux au chocolat (3-1-7)

et sa glace

Fraises « Mojito » (7-12)

OU

The, Café, ou Espresso et ses mignardises (7-3-1)

Lunch Prestige 45€ ou 65€ avec vins.(3 verres de vin par pers)
(menu servi le midi pour l'ens. de la table)

Assiette apéritive

**

Langoustines (2-7-1)

Cruces-Cuites-Maquée-Gingembre

Ou

Filet de Bar.(2-9-7)

Grillé sur peau – fenouil – asperges vertes – Oeillet du Château

* *

Crème Asperges(7)

Iles flottantes, caviar

* *

Agnelet de « La Bergerie d'Acremont » (1,7)

Courgette – semoule de blé – lait caillé – cébettes.

Fromage de Brebis (7)

Aux herbes et arômes sauvages de nos forêts.

Ou

Fraises.(7-3)

Citron – Verveine – Wasabi