



Les entrées

Chèvre frais huile d'olive aux herbes & jambon Serrano	13,00 €
Œuf parfait crème forestière Fondue d'épinard	12,00 €
Cocotte de St Jacques & crevettes rouges à la crème de Noilly	14,00 €

Les plats

Tchoutchouka gratiné mozzarella Œuf, veau & porc	24,00 €
Longe d'espadon curry coco Risotto aux patates douces	26,00 €
Cœur de faux filet au poivre fumé Pommes chip's	26,00 €

Les desserts

Croustillant pommes myrtilles Au speculos	12,00 €
Cœur coulant au chocolat Crème Anglaise	12,00 €
Tarte fine aux pêches Façon melba	12,00 €
Coupe de glace artisanale 2 boules chantilly Vanille, chocolat, fraise, Café, rhum-raisins, fruit de la passion, caramel beurre salé citron vert, poire, clémentine, myrtille, pêche, mojito, menthe choco	6,00 €
Café ou Thé gourmand Selon l'inspiration du chef	12,00 €

Ardoise du 28130

Assiette de fromages du 28130	8,00 €
Assortiment de charcuteries & fromages	20,00 €

Menu enfants

Aiguillettes de poulet panées frites 1 boule de glace chantilly Sirop à l'eau	11,00 €
---	---------