

Restaurant

Le  
29



Nous vous proposons  
à l'ardoise

MENU ET FORMULES

SERVIS MIDI ET SOIR

Entrée, Plat Garni, Dessert	28,00 €
Entrée, Plat	24,00 €
Plat, Dessert	22,90 €
Plat Garni	18,00 €

Menu à 38,00 € ou à la carte  
SERVIS LE SOIR

**POUR COMMENCER AU CHOIX**

Sushis : riz noir, St-Jacques, sauce tamari	22 €
Tartare de saumon frais mariné à l'huile d'olives, citron et fines herbes	20 €

**POUR SUIVRE AU CHOIX**

Le dos de saumon frais rôti, légumes frais du moment	28 €
Brochette de gigot d'agneau, gratin de pommes de terre, salade	30 €

**POUR TERMINER**

Fromages ou dessert au choix	12 €
------------------------------	------

Menu à 42,00 € ou à la carte  
SERVIS LE SOIR

**POUR COMMENCER AU CHOIX**

Crudo de noix de Saint-Jacques fraîches, et son caviar Avruga	28 €
Foie gras de canard mi-cuit en terrine (spécialité du Chef)	26 €

**POUR SUIVRE AU CHOIX**

Noix de Saint-Jacques fraîches en nage de lait de coco safrané, légumes frais	36 €
Pièce de bœuf charolais grillée (V.B.F), gratin de pommes de terre, salade	30 €

**POUR TERMINER**

Fromages ou dessert au choix	12 €
------------------------------	------

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE ÉLABORÉE PAR NOS SOINS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.  
FARINES BIO RÉGIONALES POUR LA FABRICATION DE NOTRE PAIN.

RÉSERVATION CONSEILLÉE : 07 63 65 81 75

HORAIRES DU RESTAURANT 12 h 00 - 13 h 30 / 19 h 15 - 20 h 15

DE NOVEMBRE À MARS OUVERT : mardi midi et soir, mercredi midi, jeudi midi et soir, vendredi midi et soir, samedi soir  
D'AVRIL À OCTOBRE OUVERT : lundi soir, mardi midi et soir, mercredi midi et soir, jeudi midi et soir, vendredi midi et soir, samedi soir