

Menu

Du 16 octobre au 2 novembre

Entrées

Tempura crevettes, jus crustacés, crémeux chou-fleur
Œuf parfait, velouté petit pois, crumble chorizo
Crème brûlée Munster, confit tomate
Œuf mimosa a la Savora, chips de jambon fumé

Plats

Rigatonis, farce de veau, confit tomate/ parmesan
Cassoulet de la mer
Parmentier de joue de bœuf, sauce carbonade
Poisson meunière, sauce ail confit, pommes dauphines
*Magret de canard, frites, salade (+3€)
*Pièce de bœuf, frites, salade (+4€)
*Entrecôte, frites, salade (+5,50€)
(sauce : miel, poivre, beurre d'ail)

Desserts

Merveilleux Speculoos
Charlotte aux poires
Vacherin d'Automne
Dame blanche, chocolat chaud, chantilly
Caramello (glace vanille et caramel), coulis caramel, chantilly

Aux Mêts De Mème

03/28/20/39/66

Entrée + Plat + Dessert = 31€^{*}
Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 27€^{*}
Plat = 19,50€^{*}

Menu enfant = 12,50€

