

Menu

Octobre 2019

*Plat principal**

- Filet de daurade rôti, écrasé de pommes de terre et jus de crustacés ;
- Sauté de bœuf au curry, riz à la crème ;
- Risotto crémeux aux légumes et copeaux de parmesan.



*Dessert**

Mousse au chocolat infusée à la fève de tonka et éclats de chocolat ;

- Panacotta aromatisée à la verveine ;
- Assortiment de fromages (Comté, Saint Nectaire).



*au choix, à commander au minimum 24h à l'avance par soucis de fraîcheur et respect des produits

Prix plat : 11,00€ TTC

Prix dessert : 4,00€ TTC

Plat + dessert : 14,00€ TTC