

Menu à 29.00 €

Burratina à la truffe blanche, tomates anciennes (13€)

Ou

Panna cotta au romarin et jambon serrano (13€)

Ou

Tranche de terrine de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17€)

Ou

Eclair à la mousse de picodon et miel,
lamelles de saumon fumé (13€)

Pavé de merlu sauce duxelle de tomates
garniture du moment (18.60€)

ou

Onglet de bœuf simplement poêlé, poivre fumé tellicherry
garniture du moment (18.60€)

ou

Ballottine de volaille, champignons
garniture du moment (18.60€)

ou

Cuisse de canard confite sauce moutarde
garniture du moment (17.00€)

Sélection de fromages (10€)

Ou

Dessert maison (8€)

Ou

Coupe de Glace (9€)

Le chef propose une cuisine faite maison, préparation minute à base de produits frais.

Selon la demande, certains produits peuvent donc être en rupture.