



ENTRÉES

* * ENTRÉE SUR L'ARDOISE - 10,00€

VELOUTÉ DE SAISON - 13,00€
Crèmeux ricotta, ail et fines herbes

TARTARE DE DAURADE ET CREVETTE ROSE - 15,00€
Eau de concombre (gingembre, citron vert et coriandre)

FRICASSÉE D'ESCARGOT DE MR DEVAUX - 18,50€
Mousseline de panais et céleri, lard fumé et champignons

PLATS

** PLAT SUR L'ARDOISE - 20,00€

PIÈCE DE BOUCHER - 24,50€
Purée de pomme de terre, échalote confite, jus réduit

LINGUINE AUX COQUILLAGES - 25,00€
«ALLE» vongole (coques, palourdes et moules)

FILET DE SEBASTE GRILLÉ - 27,50€
Crèmeux courgettes au basilic, vierge de légumes, crème de crustacés

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES - 9,00€

DESSERTS

** DESSERT SUR L'ARDOISE - 8,00€

RIZ AU LAIT - 7,50€
Noisettes caramélisées, caramel beurre salé

POIRE - 9,00€
Craquant praliné, crème d'amandes, compotée de poire au citron vert, sorbet poire au vin rouge

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT - 10,00€
Crèmeux, émulsion, truffe, riz soufflé, crème anglaise

CAFÉ GOURMAND - 11,00€

*** * Nous vous proposons un menu - «écrit sur l'ardoise» -**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 24,00€

Entrée + Plat + Dessert - 29,00€

MENU ENFANT - 12,00€

VIANDE OU POISSON
+ BOULE DE GLACE OU RIZ AU LAIT
+ 1 SIROP AU CHOIX