

La Carte

du 27 & 28 juin

Entrées

- Saumon en deux façon (gravlax et rilette)
- Toast de chèvre chaud lardé sur pain de campagne
- Fois gras mi-cuit maison au cognac, pain toasté et confit d'oignons +4€

PLATS

- Brochette de magret de canard aux abricots rôtis
- Pavé de boeuf grillé, sauce vigneronne
- Filet de broste et son crumble de chorizo

Les plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes : mousseline de légumes, poêlée forestière, pommes de terre grenailles et courgettes rôties.

DESSERTS

- Pavlova maison au fruits frais et glace coco
- Madeleines façon profiteroles
- Café ou thé gourmand
- Variétés de fromages au plateau

Entrée+plat // Plat+dessert 25,00€

Entrée+plat+dessert 30,00€

Menu enfants (-12ans)

Saumon en 2 façon **ou** Toast de chèvre chaud lardé

Dos de poissons et crumble chorizo **ou** Pièce de boeuf

Madeleines profiteroles **ou** Pavlova aux fruits frais

Entrée+Plat//Plat+Dessert 11€

Entrée+Plat+Dessert 13€