

Menu à 29.00 €

Salade folle
(Magret fumé, blanc de volaille, caillette et copeaux de fromage) (12€)

Ou

Œuf gourmand
(Cœur d'artichaut, boudin blanc, œuf, crème et huile de truffe) (12€)

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 (12€)

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

ou

Suprême de volaille crème écrevisses
garniture du moment (18.60€)

ou

Ris de veau aux morilles
garniture du moment (20.00€)

ou

Paleron confit basse température sauce moutarde à l'ancienne
garniture du moment (18.60€)

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.