



LE MENU

- FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT) - 45,00€
 - ACCORD METS ET VINS - 30,00€
- FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT) - 38,00€
 - ACCORD METS ET VINS - 23,00€
- FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) - 32,00€

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

CARPACCIO DE BŒUF

ail doux confits, anchoïade légère, pickles de tomates vertes, oignons & chorizo croustillant.

VENTRÊCHE DE THON

a l'huile d'olive, fines herbes, houmous de pois chiche, noisette & tuile de socca.

L'ŒUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, piperade de poivrons, jambon cuits aux herbes, espuma de buratta.



LES PLATS

— AU CHOIX —

FILET DE CANARD

servi rosé, courgettes vertes & jaunes, jus vinaigré et graines de moutarde.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

jus d'une bouillabaisse, fenouil confit au miel, basilic & citron.

RISOTTO ACQUARELLO

au parmesan, crème d'artichaut, pleurotes des frères Hensens & ail noir.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdu, confit de cerise, glace vanille & amande.

SOUPE DE FRAISES

rhubarbes, fleur de sureau, meringues & sorbet fraises.

TIRAMISU AL'VOLO

mascarpone légère vanille, biscuit espresso, crème glacée café.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE.....15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE10,00 €

 Option végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de pomme de terre primeurs a l'ail et au persil.
Prix TTC service compris

