

Menu à 29.50 €

Eclair mousse de picodon et lamelles de saumon fumé (13.00€)

Ou

Mousseline de sole et Saint Jacques
Sauce crème et chardonnay(13.00€)

Ou

Tranche de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17.00€)

Poisson selon arrivage
garniture du jour (18.60€)

ou

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

ou

Filet de poulet basse température, sauce écrevisses
garniture du jour (18.60)

Sélection de fromages (10.00€)

Ou

Dessert maison (8.00€)

Ou

Coupe de Glace (9.00€)

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

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