

**MENU  
SERVI UNIQUEMENT  
LES SOIRS  
ET  
WEEK-END**

## Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 33,50 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,00 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29,50 Euros

### ➤ Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Œuf bio coulant, coulis d'ail des ours et mouillette à l'ail vert
- Asperges blanches tièdes, Cordon de crème noire au yuzu et miso, mousse d'asperge
- Gravlax de maigre à la coriandre en tartelette à la farine de pois chiches et houmous de petit pois

### ➤ Plats : 22€

- Filet de canette (Or. France) Sauce aux griottes
- Onglet de veau (Or. France) Sauce aux morilles
- Plume de porc (Or. UE) confite à la fleur de thym et au miel
- Filet de merlu à la crème d'artichaut parfumée à l'huile d'olive truffée
  - Rouleau moelleux de saumon, sauce à l'oseille

### ➤ Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Sablé chococahuètes, chouchous, glace cacahuète
- Île flottante aromatisée au combava, salpicon de fraises et glace aux pralines roses
- Entremet à la rhubarbe, chocolat Ruby et biscuit moelleux amande, glace au lait d'amande
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (*A commander en début de repas*)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

*Prix nets service compris*