



ARDOISE DU CHEF

— LES ENTRÉES —

- ✻ Gaspacho andalou, croûtons dorés à l'huile d'olive 9,00€
- ✻ Tarama maison et son pain grillé 9,00€
- ✻ Pâté en croûte poulet moutarde à l'ancienne 9,00€
- ✻ Escalopes de Foie gras poêlées 16,50€
- ✻ Ravioles aubergines mozzarella et coulis
de tomate au basilic 9,00€

— LES PLATS —

- ✻ Tartare de bœuf Charolais, taillé au couteau à l'italienne 18,00€
- ✻ Magret de canard rôti, sauce au choix 24,50€
- ✻ Tbone de veau grillé, sauce au choix (env 300g) 27,00€
- ✻ Tataki de thon sauce Thaï et cebette 24,00€
- ✻ Gambas sautées en persillade, risotto Arborio 24,00€
- ✻ Ravioles Aubergine Mozzarella et coulis
de tomate au basilic 18,00€

GARNITURES AU CHOIX

Poêlée de légumes, Purée de pomme de terre
à l'huile d'olive, Riz thaï, Pommes de terre sautées

SAUCES AU CHOIX

Sauce Moutarde, sauce Abricot, Sauce à l'Oseille





ARDOISE DU CHEF

LES FROMAGES

-  Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature 4,50€
-  Demi Saint Marcellin, bouquet de mâche et noix 4,50€

LES DESSERTS

-  Brioche pain perdue, sauce caramel, glace vanille 7,50 €
-  Moelleux au chocolat cœur coulant 7,50 €
-  Ile flottante crème anglaise et spéculos 7,50 €
-  Pavlova aux fraises et coulis de fruits rouge 7,50 €
-  Pêches rôties au miel et thym, glace vanille 7,50 €
-  Café Gourmand 8,00 €
-  Thé Gourmand 9,00 €

MENU ENFANT

12,50€

Sirop, poisson ou viande,
boules de glaces