



Notre menu du mois de juillet

*La véritable coppa italienne, parmesan et crème balsamique*

*ou*

*La poêlée de scampi aux petits légumes, saveur basilic*

\*\*\*\*\*

*Le filet de loup de mer, poivrons et curry léger*

*Ecrasé de patates douces au confit d'échalotes et vitelotes*

*ou*

*Le filet de veau basse température, ananas*

*Galette de pomme de terre et sauce au rhum des îles*

*ou*

*La casserole de moules marinières (+-1,5Kg) (+3€)*

\*\*\*\*\*

*L'assiette gourmande (3 dégustations de dessert)*

*ou*

*L'assortiment de fromages*

*ou*

*Le sorbet du jour fait maison*

*29,50 € par personne*