

**Nous vous proposons un menu unique chaque fin de semaine,
au prix TTC de 38 euros, service à 19h30**



Suggestions octobre 2026

JEUDI 8, VENDREDI 9 et SAMEDI 10 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

*Tomates et chèvre frais,
comme un cheesecake*

Filet de bar fumé mariné à la pomme

*Tagliatelles de carottes et courgettes
à la coriandre*

Sorbet verveine

Plateau de fromages locaux

*Chaud-froid de tiramisu glacé
aux mirabelles de Lorraine*

JEUDI 15, VENDREDI 16 et SAMEDI 17 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

Artichauts à la barigoule

Noisettes d'agneau en croûte d'herbes

*Petits légumes de fin d'été,
comme un ragoût*

Sorbet citron limoncello

Plateau de fromages locaux

Cannellonis de Pina Colada

JEUDI 22, VENDREDI 23 et SAMEDI 24 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

Aubergines façon 'vitella tonnata'

*Dos de cabillaud sous vide
infusé aux agrumes*

*Crèmeux de fenouil et crozets
croustillants*

Sorbet menthe

Plateau de fromages locaux

Entremet macarons-bergamote

JEUDI 29, VENDREDI 30 et SAMEDI 31 OCTOBRE

Apéritif et ses amuse-bouche

*Tartare de maquereau au curry,
pomme granny, fenouil et céleri*

Poulet fermier au vinaigre de cassis

Pommes grenaille sautées à la sauge

Sorbet verveine

Plateau de fromages locaux

Tarte aux pommes au tahini