



**Formule entrée + plat ou plat + dessert 21€ (+ éventuels suppléments).**

**Formule entrée + plat + dessert 25€ (+ éventuels suppléments).**

Salade au fromage de chèvre rôti au miel et confit de figues

Velouté de potimarron, butternut et lentilles corail au curcuma

Marbré de volaille à la fleur de thym

Tataki de thon au combava et sésame grillé

Foie gras de canard « maison » (+4€)

\*\*\*\*\*

Cuisse de canard confite

Tartare de bœuf (+2€)

Camembert rôti à l'huile de truffe

(avec pommes de terre sautée, carottes râpées, salade et jambon aux herbes)

Andouillette grillée sauce moutarde

Bavette poêlée sauce poivre vert (+2€)

Boulettes de viandes aux épices

Dos de lieu noir sauce estragon (+2€)

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

Brioche perdue, caramel beurre salé

Salade de fruits frais

Crumble pommes, rhubarbe

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Tiramisu

Café gourmand (+2€)