

Menu à 29.50 €

Œuf gourmand

(Cœur d'artichaut, duxelles de champignons, œuf, crème et huile de truffes)
(12.00€)

Ou

Saint Jacques poêlées sur lit de poireaux
crème citron (14.00€)

Ou

Tranche de terrine de foie gras préparé par nos soins
toast maison (supp 2.50€ dans le menu) (17.00€)

Poisson selon arrivage
garniture du jour (18.60€)

ou

Paleron de bœuf confit, sauce au thym
garniture du jour (18.60€)

ou

½ magret de canard, sauce au miel
garniture du jour (18.60€)

Sélection de fromages (10.00€)

Ou

Dessert maison (8.00€)

Ou

Coupe de Glace (9.00€)

Le chef propose une cuisine faite maison, préparation minute à base de produits frais.

Selon la demande, certains produits peuvent donc être en rupture.