

Le menu à 40€

ou les plats du menu

sont servis uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés à midi

Les Entrées

Piquillos farcis de crabe, thon à la monégasque et herbes fraîches sur une crème de purée de tomate confites au basilic, petits croutons 16,00€

ou

Tartare de saumon au légumes d'été, mesclun, guacamole, coulis de poivron, baguettine de purée d'olives 16,00€

Les Plats chauds

Poisson selon arrivage, sauce marinère, pilaf de blé concassé au épices Tandoori et petits légumes 25,00€

ou

Pièce de boucherie selon arrivage, sauce Chimichurri Pilaf d'épeautre au éclats d'olives, brochette de légumes d'été 25,00€

Assiette de fromages affinés de la ferme "RAFFIN"

ou

Les Douceurs

Vacherin citron basilic sur un biscuit chocolat noir équatorial Valrhona Chantilly basilic, meringues, coulis de fruits 10,00€

ou

Gâteau de cheveux d'ange aux noix, pistaches, amandes et épices orientales Miel, sur une marmelade d'abricots au romarin 10,00€

Nos prix sont ttc et servie compris