



ARDOISE DU CHEF

LES ENTRÉES

-  Gravlax de saumon infusé au gin et baies, crème citronnée 9,00€
-  Tarama maison et son pain grillé 9,00€
-  Pâté en croûte poulet moutarde à l'ancienne de la Maison Bolard 9,00€
-  Escalopes de Foie gras poêlées 16,50€
-  Falafels aux fèves, menthe et coriandre 9,00€

LES PLATS

-  Côte de cochon fermier d'Argoat grillée, sauce au choix (300g) 23,00€
-  Magret de canard rôti, sauce au choix 24,50€
-  Côte de Bœuf mâturée, sauce au choix (350g) 30,00€
-  Dorade Royale servie entière, sauce vierge (300g) 24,00€
-  Tentacules de poulpes sautés en persillade, risotto Arborio 24,00€
-  Ravioles Aubergine Mozzarella et coulis de tomate à l'estragon ... 18,00€

GARNITURES AU CHOIX

Légumes, Purée à l'huile d'olive,
Riz thaï, Pommes de terre sautées

SAUCES AU CHOIX

Sauce Moutarde, sauce Balsamique, sauce Poivre





ARDOISE DU CHEF



LES FROMAGES

-  Faisselle de fromage blanc servie avec crème, coulis de fruits rouges ou nature 4,50€
-  Demi Saint Marcellin, bouquet de mâche et noix 4,50€



LES DESSERTS

-  Dessert du jour 6,50€
-  Brioche pain perdue, sauce caramel, glace vanille 7,50€
-  Moelleux au chocolat, sauce caramel, glace vanille 7,50€
-  Ile flottante crème anglaise et amandes 7,50€
-  Pavlova mangue ananas et coulis de fruits exotiques 7,50€
-  Pêches rôties au miel, glace vanille 7,50€
-  Café Gourmand 8,00€
-  Thé Gourmand 9,00€



MENU ENFANT

(jusqu'à 10ans)

Sirop, poisson ou viande,
boules de glaces

12,50€