

Menu 29€50

Raviolis à la buratta et truffe blanche d'été vinaigrette balsamique huile d'olive à la truffe roquette

Saint Jacques poelees puree de butternut graines de courges grillées

Tournedos de magret de canard sauce aux cèpes purée de patates douces légumes

Filet de Bar crème de langoustines risotto crémeux légumes

Tiramisu

Ananas rôti au caramel crème glacée vanille bourbon

Crème brûlée au baileys

Assiette de fromages

A la Carte

ENTREES

Planche gourmande (cochonnelles et fromages) petite 10€ grande 20€

Raviolis à la buratta et truffe blanche d'été vinaigrette balsamique huile d'olive à la truffe roquette 9€50

Saint Jacques poelees puree de butternut graines de courges grillées 13€50

PLATS

Faux filet maturé sauce poivre ou gorgonzola pomme de terre légumes 25€

Tournedos de magret de canard sauce aux cèpes purée de patates douces légumes 19€50

Filet de Bar crème de langoustines risotto crémeux légumes 22€

Camembert roti et sa cochonnaille pomme de terre 17€

Assiette de légumes 12€50

DESSERTS

Assiette de fromages (tomme de savoie, comté, saint nectaire, camembert, chutney de figues) 9€50

Tiramisu 7€

Ananas rôti au caramel 7€50

Crème brûlée au baileys 7€