



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 9,00€
-  Escalopes de Foie gras poêlées 16,50€
-  Ravioles aubergines mozzarella et coulis
de tomate à l'estragon 9,00€

LES PLATS

-  Côte de cochon grillée, sauce au choix (300g) 23,00€
-  Magret de canard rôti, sauce au choix 24,50€
-  Entrecôte de Bœuf, sauce au choix (250g) 28,00€
-  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 Abricot, sauce Poivre

Origine des viandes : France





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

- ✦ Brioche pain perdue, sauce caramel, glace vanille 7,50 €
- ✦ Moelleux au chocolat cœur coulant 7,50 €
- ✦ Ile flottante crème anglaise et spéculos 7,50 €
- ✦ Pavlova aux fraises et coulis de fruits rouge 7,50 €
- ✦ Pêches rôties au miel et thym, glace vanille 7,50 €
- ✦ Café Gourmand 8,00 €
- ✦ Thé Gourmand 9,00 €



MENU ENFANT

12,50€

Sirop, poisson ou viande,
boules de glaces

