



Formule entrée + plat ou plat + dessert 21€ (+ éventuels suppléments).

Formule entrée + plat + dessert 25€ (+ éventuels suppléments).

Salade au fromage de chèvre rôti au miel et confit de figues

Velouté de potimarron, butternut et lentilles corail au curcuma

Terrine aux foies de volaille confits

Saumon gravlax à l'aneth, poivre timut et baies roses

Foie gras de canard « maison » (+4€)

Cuisse de canard confite

Tartare de bœuf (+2€)

Lasagnes saumon épinards

Wok de crevettes thaï et nouilles chinoises (+2€)

Andouillette grillée sauce moutarde

Bavette poêlée sauce poivre vert (+2€)

Poulet fermier rôti à la fleur de thym

L'assiette de saumon fumé (+2€)

Moelleux au chocolat

Brioche perdue, caramel beurre salé

Salade de fruits frais

Café gourmand (+2€)

Crumble pommes, rhubarbe

Tiramisu

Crème brûlée vanille

