



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 figue

Rillettes d'églefin à la ciboulette

Velouté de butternut et lentilles corail au curcuma

Terrine aux foies de volaille confit

Foie gras de canard « maison » (+4€)

Gratin de ravioles à la forestière

Cuisse de canard confite

Tartare de bœuf (+2€)

Camembert rôti à l'huile de truffe

(avec pommes de terre sautée, carottes râpées, salade et jambon aux herbes)

Andouillette grillée sauce moutarde

Boulettes de viandes aux épices

Tartare de saumon sauce teriyaki et gingembre (+2€)

Moelleux au chocolat

Brioche perdue, caramel beurre salé

Salade de fruits frais

Crumble pommes, rhubarbe

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Tiramisu

Café gourmand (+2€)

Panna cotta coulis de fruits rouges