

**MENU
SERVI UNIQUEMENT
LES SOIRS
ET
WEEK-END**

Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 35,00 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,50 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 30,50 Euros

Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Œuf bio coulant, coulis d'ail des ours et mouillette à l'ail vert (V)
- Foie gras poêlé et compotée de rhubarbe adoucie au Pineau sur un canapé à l'amande (Supplément 4€)
- Asperges blanches tiédies parfumées au poivre de Timut, sauce agrumes (V)

Plats : 22€

- Filet de canette (Or. France), sauce aux griottes
- Onglet de veau (Or. France) et son jus corsé à l'ail noir
- Étuvée de quinoa aux morilles et asperges vertes rôties, velouté de morilles (V)
- Filet de maigre, Beurre monté au jus de carottes
- Filet de merlu sauce blanquette au Noilly Prat

Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Crème brûlée au fruit de la passion et au chocolat blanc
- Tartelette chocolat noisette saveur "Rocher", glace rocher noisette
- Île flottante aromatisée au combava, salpicon de fraises et glace aux pralines roses
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (A commander en début de repas)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

Prix nets service compris