

Menu du Moment de 31 à 43euros

Black risotto complet aux gambas

Cassiolette d'escargots et champignons

L'œuf cocotte petit lardons, champignons camembert

La Terrine de foie gras maison, (sup 5,00 €)

La pêche du moment (selon arrivage)

La pièce du boucher aux poivre vert

Suprême de volaille gratiné au camembert

Poêlée de st jacques à la provençales (Sup 7,00 €)

Le Coulant chocolat de Madagascar, caramel beurre salée

La crème catalane à la lavande

La poire pochée au safran, glace vanille

L'assiette de fromages, confiture de figues,