

Tartare de bar de petite pêche – fenouil croquant – vinaigrette passion
tuile au sésame

Ou

Fricassée de girolles d'été, sot l'y laisse de volaille, une sauce Porto
rouge aux échalotes & petits croûtons bien dorés



Croustillant d'épaule e d'agneau confite longuement, légumes
couscous & petit jus au romarin

Ou

Cabillaud Danois conchiglioni farci épinard-wakamé, jus de moules
aux pistils de safran – curry jaune



Assiette de fromages : en remplacement du dessert : 8.00,
en plus du dessert : 15.00



Clafouti aux fruits d'été – sorbet pêche de vigne - crumble

Ou

Cheesecake au caramel beurre salé

Menu à 44.00 € sans les boissons et servi par table entière

Nous ne faisons pas de changement dans notre menu. Merci de votre
compréhension. Sophie