

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

ENTRÉES

- Cassolette de scampis, lait de coco et curry rouge
- Tartare de boeuf aux saveurs asiatiques
- ✓ • Salade de quinoa au cumin et coriande - avocat - tomates séchées - artichauts
- Rillettes aux deux saumons, crème aigrelette

PLATS

- Filet de saumon mi-cuit rôti, risotto aux pointes vertes , sauce mousseline
- Filet de canette à l'orange, carottes glacées, gratin dauphinois
- ✓ • Tortellini ricotta épinard, crème de tartufata, parmesan
- Filet d'agneau, ratatouille de légumes du sud, caviar d'aubergines, grenailles sautées

DESSERTS

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
 - * À la place du dessert, +5€
 - ** En plus du dessert, +10€
- Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans
- Corne d'abondance : glace vanille, fruits rouges, coulis de fruits rouges
- Fraisier : biscuit aux amandes, mousseline à la vanille, fraises

Notre carte des boissons



Notre carte des vins

