

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

## ENTRÉES

- Cassolette de scampis, lait de coco et curry rouge
- Tartare de boeuf à l'italienne
- ✓ • Salade de quinoa au cumin et coriandre - avocat - tomates séchées - artichauts
- Vitello tonnato : émincé de veau cuit rosé, sauce au thon

## PLATS

- Filet de bar, fenouil confit, sauce vierge, linguine
- 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, tapenade d'olives, 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