

Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- ✓ • Ravioles à la ricotta et au citron confit, beurre à la sauge
- Foie gras maison, confiture d'oignons
- Gambas grillées, mayonnaise au soja et au sésame, croustillant de riz, salade à l'asiatique (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline au foin, salade tiède d'artichauts, palais de céleri et polenta au comté
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Filet de canette, sauce à l'orange amère, gratin dauphinois
- ✓ • Croustillant de risotto, crémeux au parmesan, salade italienne

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 33 ans
- Tiramisu poires-spéculoos
- Tartelette fine aux pommes, glace au lait d'amande