

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
- Tartare de thon, huile d'olive, câpres frits, tomates confites (+5€)
- Terrine de lapin aux herbes fraîches, pain de campagne rôti, condiment cornichons et graines de moutarde

PLATS

- Dos de cabillaud, mousseline, salade tiède d'artichauts, purée aux herbes et à l'huile d'olive
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Demi coquelet basse température, crémeux au maïs et curry doux, grenailles et baby corn roti
- ✓ • Croustillant de risotto truffé en croquette, 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 aux fraises
- Fraisier classique