Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 55.00€/p.p

ENTRÉES

- Ravioles à la ricotta et aux légumes du sud
- Foie gras maison, confiture d'oignons (+5€)
- Petit feuilleté aux moules, chorizo et piment doux
- Beignet de cervelle de veau, sauce gribiche et salade croquante

PLATS

- Filet de daurade, brunoise de légumes, basilic, riz au citron confit, sauce méditerranéenne
- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles (+10€)
- Contrefilet de veau basse température, sauce Marengo, pommes Anna, poêlée de champignons et oignons grelots
- 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 poires et spéculoos
- Strudel aux pommes, raisins secs, amandes, glace au lait d'amande et crème anglaise