

Plat seul : 19€ - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 25 €
Menu 3 plats : 32 €

Pour commencer...

Foie Gras mi-cuit façon Nougat et Chutney de Mangue

ou

Croustade de Chèvre au Miel d'Hiver

ou

Velouté de Potimarron aux Girolles sautées

ou

Moules de l'Etang de Thau gratinées

Pour suivre...

Souris d'Agneau, cuisson basse température, sauce Thym Citronnée

ou

Filet de Saint Pierre, Sauce Homardine

ou

Noix d'Entrecôte Angus, sauce aux Cèpes (300 gr Suppl. 3 €)

ou

Filet de Bar farci aux Crevettes et Saint-Jacques, sauce Safranée

Pour terminer ...

Moelleux au chocolat, Glace Coco, coulis Caramel Beurre salé

ou

Charlotte à la Crème de Marron et Noix caramélisées

ou

Crème brûlée Poire et Chanterelles

ou

*Assiette de fromages fermiers
(Rocamadour, Tomme de Bethmale, Roquefort)*

Menu Enfant – 9,50€

(Jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson du moment

ou Steak haché Charolais

Accompagnements du jour

&

Boule de glace ou moelleux chocolat

&

Sirop au choix

*Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes
à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.*

Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.