

Plat seul : 21 € - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 27 €
Menu 3 plats : 35 €

Pour commencer...

Foie Gras Mi-cuit façon nougat et chutney
ou
Tartare impérial (St jacques, Saumon, St pierre), émulsion Fruit de la
passion et citron caviar
ou
Assiette de moules gratinées
ou
Camembert rôti, confiture de cerises noires, chips de bacon

Pour suivre...

Souris d'Agneau, cuisson basse température, sauce thym citronnée
ou
Filet de Saint Pierre sauce Agrumes
ou
Fondant de Veau confit sauce Morilles
ou
Filet de Daurade cuit vapeur sauce Langoustine

Pour terminer ...

Moelleux au chocolat, glace et caramel au beurre salé
ou
Charlotte aux fraises maison, coulis de fruits rouges
ou
Tarte au citron revisitée maison
ou
Assiette de fromages fermiers
(Rocamadour, Tomme de Bethmale, Roquefort)

Menu Enfant – 10 €
(Jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson du moment
ou Steak haché
Accompagnements du jour
&
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.