

Menu 30€

Tartine de chèvre frais, légumes
croquants
ou
Notre Terrine Maison
ou
Gaspacho de tomates et concombre
ou
Carpaccio de truite de mer saumonée
mariné à l'aneth
ou
Tomates à l'ancienne, mozzarella et
jambon de Serrano
ou
Les entrées du jour*

Le Poisson du jour*
(crème ciboulette – Beurre Blanc – Tomate basilic)
ou
Pièce du Boeuf
(sauce poivre – roquefort - échalotes)
ou
Foie de Veau grillé déglacé au vinaigre
de framboise
ou
Suprême de pintade aux fruits frais
ou
Poêlée de joue de porc persillé et écrasé
de pommes de terre
ou
Les Plats Traditionnels*

Fromages (3 choix) ou Dessert

Menu 45€

Foie Gras frais de Canard mi cuit et ses
toasts
ou
Duo de saumon fumé par nos soins et
gravlax
ou
Cassolette d'escargots crème persillée
ou
Brochette de Gambas au pistou

Le Poisson du Jour*

ou
Filet de Bœuf aux échalotes confites au
vin rouge
ou
Magret de Canard à l'aigre doux
ou
Cocotte de Ris de Veau aux
champignons frais
ou
Brochette de dos d'agneau au romarin

Assiette de Fromages (3 choix)

Dessert au choix

« Nos plats sont « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts »