

Menu 26€

Carpaccio de saumon frais mariné à l'aneth
ou
Notre Terrine Maison
ou
Tartine de chèvre frais, légumes croquants et
sa tapenade
ou
Salade de tomates à l'ancienne, mozzarella
Bufala et son jambon cru
ou
Les entrées du jour*

Le Poisson du jour*
ou
Pièce de Bœuf béarnaise
ou
Rognon de Veau à la moutarde
ou
Suprême de Pintade à l'ananas
ou
Les Plats Traditionnels*

Fromages (3 choix) ou Dessert

Menu 40€

Duo de Foie Gras frais et mariné
ou
L'assiette de Saumon fumé par nos soins et
ses toasts
ou
Cassolette d'Escargots à l'ail et aux épices
vertes
ou
Salade de queues d'écrevisses et Gambas au
Pistou

Le Poisson du Jour*
ou
Filet de Bœuf à votre goût
(poivre vert – échalotes – roquefort)
ou
Magret de canard aux fruits rouges
ou
Cassolette de Ris de Veau aux champignons
de saison

Plateau de Fromages (3 choix)

Dessert au choix

les entrées - plats – poissons vont vous être énoncés *
« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »