

Menu ou Formules

Entrée & Plat & Dessert (32€50)

ou

Entrée & Plat (27€)

ou

Plat & Dessert (25€)

Melon au jambon serrano sur lit de salades variées

Salade italienne avec mozzarella di bufala, tomates, pesto et basilic

Gaspacho de la semaine (voir ardoise)

.....

Rumsteak de boeuf (Aubrac) et sa sauce au poivre*

Magret de canard, sauce aux canneberges* (suppl. 2€)

Poisson du jour suivant l'arrivage** (voir ardoise)

Tataki de thon aux graines de sésame grillées* (suppl. 2€)

Feuilles d'aubergine au falafel et sa crème de poivron rouge* (végan)

.....

Duo de chocolat avec mi-cuit au chocolat noir, sa glace au chocolat blanc et chantilly

Pavlova à la crème de citron et aux fruits d'été

Moelleux amandes aux myrtilles sauvages et son sorbet au citron-gingembre

(sans gluten/ avec possibilité sans lactose)

Coupe de glace ou sorbet - deux boules au choix avec chantilly

Dessert du jour (voir ardoise)

*Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison

**Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Nos Salades Repas

Burrata au chèvre avec tomates, pesto, pignons de pin grillés, salades variées,
crème d'avocat et crudité

17€50

Galettes de pommes de terre avec gravlax de saumon à l'aneth (maison),

sa sauce à la moutarde, salades variées, crème d'avocat, salsa de tomates et crudité

18€

Galettes de pommes de terre avec magret de canard fumé aux noix, salades variées,

crème d'avocat, salsa de tomates et crudité

18€

Menu Enfants à 12€

(jusqu'à 12 ans)

Nuggets de blanc de poulet, pommes frites et salade

&

Coupe de glace avec chantilly

ou

Mi-cuit au chocolat avec chantilly