

TERROIR & TRADITION

35 €_{TTC}

ENTREES

Salade de fond d'artichaud à l'huile de noisette, confit de canard et filet de canette fumé

Saumon cru mariné au yuzu, crème montée aux herbes

Panacotta au chèvre frais, jambon cru, croustillant de tomates confites

PLATS

Dos de Lingue rôti, viennoise d'herbes

Pavé de bœuf grillé, jus de viande aux poivres rouges

Suprême de volaille farci au chorizo, légumes grillés et crème de poivrons

DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar

Meringue glacée et son coulis de fraise

Mousse à la pêche et son crumble à la Verveine



Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

Viande d'origine française ou de l'U.E.