

MENU MIDI 24 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

à titre indicatif, notre carte évolue toute les semaines

Crèmeux de Cepes, Œuf Parfait Bio, Espuma au persil

Ou

Filet Mignon de Veau à la citronnelle et gingembre façon carpaccio, déclinaison de patates douces

Ou

Risotto Arborrio aux asperges, Tuile de Parmesan

Ou

Rémoulade de Panais au Crabe et à la coriandre

Pavé de Gigot d'Agneau rôti au fenouil sec

Ou

Risotto Asperges et Morilles

ou

Dos de Saint Pierre rôti au sel Vicking, sauce de soupe de poissons du Lac Léman

Ou

Escalope de Foie de Veau poêlée au vinaigre de framboises

ou

Rondin d'onglet de Bœuf poêlé à la fleur de sel

ou

Supreme de volaille à la crème et morilles

Assiette de Fromages (ou ½ Saint Marcellin) ou Faisselle crème ou coulis

Ou

Péché du Curé d'Ars

Ou

Ganache montée chocolat, crèmeux café, tuile cacao

Ou

Tartelette Praline

Ou

Café / Thé Gourmand

Ou

Minestrone de fruits exotiques et sorbet

Ou

Moelleux au chocolat et glace Vanille

SUGGESTION

LE **CASSOULET DE CASTELNAUDARY** FAIT
DANS LA TRADITION 25 €
(OU + 5 € FORMULE)

LES DERNIERS CASSOULETS DE LA SAISON !!