

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

Ou

MENU 28 € (entrée/plat/dessert)

MENU DONNE A TITRE INDICATIF IL CHANGE SOUVENT

Gaspacho Pastèque, tomates et Fraises, crème montée à la Menthe

Ou

Carpaccio « maison » de Filet Mignon de Porc façon Thai (Citronnelle et Coriandre)

Ou

Ceviche de Maigre, Choux Rouges et vinaigrette Mangue/Yuzu

Ou

Crème de Chèvre au Miel, Pêches rôties et Aubergines confites

Filet de Dorade Royale au sel Viking, sauce Hollandaise

Ou

Rondin d'Onglet de Bœuf poêlé à la Fleur de Sel, sauce Béarnaise

Ou

Burrata crémeuse, Figues fraîches, marinade au Balsamique et Cresson

Ou

Cote de Cochon Basque au piment d'Espelette

Ou

Pavé de Gigot d'Agneau au thym frais

Ou

Grenadin de Longe de Veau, jus court aux brisures de Morilles

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

Ou

Péché du Curé d'Ars

Ou

Vacherin glacé du moment

Ou

Café / Thé gourmand

Ou

Tartelette au chocolat lait, crumble et glace vanille

Ou

Figues rôties du Jardin, panacotta au thym et tuile croquante