

MENU midi 25 € (entrée/plat ou plat/dessert)

Ou

MENU midi 30 € (entrée/plat/dessert)

MOIS DE MAI CERTAINS PRODUITS PEUVENT MANQUER

Gaspacho de petits pois , dés de feta, huile de noisettes **NOUVEAU**

Ou

Filets de maquereaux marinés et grillés façon Thaï et mousseline de choux fleur

Ou

Boudin noir du Pays basque, caponata et focaccia toastée

Ou

Vitello Tonnato (tranches de veau cuites servies froides, sauce thon/capres), roquette

Ou

Asperges , sabayon à l'orange et chips de parmesan **NOUVEAU**

Steak Surprise (haut de la palette), sauce Diable

Ou

Dos d'Eglefin , sauce Hollandaise au Calamansi

ou

Supreme de volaille française, sauce poulette

Ou

Pluma de Cochon snackée au Piment d'Espelette **NOUVEAU**

Ou

Pavé de Gigot d'agneau au fenouil sec, jus à l'ail noir

Assiette de fromages Ou ½ st Marcellin

Ou

Faisselle (nature, crème ou coulis fruits rouges)

Ou

Pêché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de verveine)

Ou

Café / Thé gourmand (bouchée fruits rouges, mini brioche, tart.passion meringuée)

Ou

Tartelette Passion Meringuée Citron vert/coco **NOUVEAU**

Ou

Coupe Glacée Hibiscus et mûre, chantilly vanille et croustillant choco blanc

Ou

Un amour de printemps, biscuit pistache, chantilly thym citron, fraises locales **NOUVEAU**

SUGGESTIONS

**FRICASSEE DE RIS D'AGNEAU
AU PORTO**

25 € OU +7 € DANS LA
FORMULE

**TENTACULE DE POULPE DE
BRETAGNE AU SESAME**

KIMCHI , SAUCE

CHIMICHURRI

33 € OU +15 € FORMULE
NOUVEAU