



MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »

ENTREES (7.50€)

Velouté de courgettes aux épices douces, pop corn salé

Cassolette d'escargots et lardons à la sauce vigneronne, crumble fruits secs

Rillettes de poisson aux oignons rouges et herbes, mousse fenouil

Cheesecake au chèvre frais et à la menthe, mesclun à l'huile de noix

PLATS (15.50€)

Poisson poêlé (selon arrivage), risotto aux petits pois

Parmentier de joues de bœuf confites au vin rouge

Souris d'agneau au romarin, tian de légumes

Médaille de volaille farci au chorizo, poêlée de légumes

FROMAGES (6.50€)

(A demander lors de la prise de commande SVP)

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »

DESSERTS (7€)

Sablé au caramel au beurre salé, mousse chocolat, coulis de fruits exotiques

Baba au sirop de menthe, mousse citron vert

Panna cotta, compotée ananas et mangue, crumble noix de coco

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 10€