

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »

ENTREES (7.50€)

Soupe froide carottes-tomates-piquillos, mousse à l'orange

Taboulé de chou-fleur, brochette de poulet mariné

Rillettes de sardines aux échalotes et tomates, fenouil confit

Salade de lentilles vertes aux lardons et olives, œuf mollet

PLATS (15.50€)

Poisson poêlé (selon arrivage), ratatouille de légumes de saison, sauce tomate

Noix de joues de porc confites au vin rouge, mousseline de céleri

Parmentier de canard confit aux oignons, salade de mesclun

Sauté de veau aux olives, polenta à la tomate confite

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€)

Craquants chocolat, mousse caramel, sorbet mandarine

Financier à la noisette, nectarines roties, glace vanille

Crèmeux citron jaune, sablé thym-citron, meringue

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 10€

PRIX NETS