

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »

ENTREES (7.50€)

Soupe froide concombre courgette poivron vert, croutons au curry

Samoussas de légumes, mousse artichaut aux olives noires

Maki d'écrasé de maquereaux à la moutarde, mesclun à l'huile de noix

Panna cotta chèvre miel, salade de légumes croquants, crumble noisette

PLATS (16€)

Poisson poêlé (selon arrivage), tatin de tomates, sauce vierge

Filet mignon de porc, pommes de terre à l'ail, sauce cumin

Effiloché de jarret de veau confit aux épices, caviar d'aubergines

Médaille de volaille farci aux légumes, purée de fèves, sauce estragon

FROMAGES (7€)

(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 (7.50€)

Baba au rhum cacaoté, sorbet mandarine et orange fraîche

Poire pochée aux 4 épices, caramel au beurre salé, tuile noisette et glace vanille

Bavaroise mousse fruits rouges, mascarpone basilic et citron vert

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 10€

PRIX NETS