

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »

ENTREES (7.50€)

Escargots, lardons à la sauce vigneronne, crumble aux herbes

Panna cotta au parmesan, petits légumes croquants, mousse betterave et tuile pavot

Velouté froid de petits pois, mousse menthe

Samoussas au poulet, carottes et lait de coco, mesclun à l'huile de noix

PLATS (17€)

Poisson poêlé (selon arrivage), risotto au poireau, sauce vin blanc

Ballotine de volaille farcie à la moutarde à l'ancienne, endives braisées et raisins blonds

Souris d'agneau confite au vin blanc, polenta crémeuse à la tomate séchée

Sauté de veau aux tomates et chorizo, pommes vapeur

FROMAGES (7.50€)

(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 (7.50€)

Sablé caramel et mousse au chocolat, coulis fruits exotiques

Compotée de pommes/rhubarbe, crumble à la noix de coco, tuile de pomme séchée

Dôme crémeux citron, biscuit amande, meringue et coulis fruits rouges

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS