

MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison »
Seasonal « home made » food

ENTREES (7.50€)

Terrine de poulet citronné à la tomate séchée, mesclun à l'huile de noix

Timbale de poisson aux légumes et sa mousse aneth

Gasacho tomate carotte orange et sa tuile de jambon sec

Taboulé de quinoa aux herbes et aux légumes frais

PLATS (17€)

Poisson poêlé (selon arrivage), tatin de tomate et sauce vierge

Suprême de pintade en croûte d'herbes, fenouil braisé, sauce anisée

Parmentier d'agneau et son caviar d'aubergine

Filet mignon de porc sauce estragon, pommes au four à l'huile d'olive et au citron

FROMAGES (7.50€)

(A demander lors de la prise de commande SVP)

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

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »

DESSERTS (7.50€)

Soupe melon à la menthe, tuile en tube et mousse de fromage blanc

Financier amande, nectarines caramélisées, glace vanille et coulis pêche

Fraisier et sa mousse mascarpone au basilic et citron vert

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 11.50€

PRIX NETS