

Proposition de mise en bouche à 4€/personne

Blinis à la ricotta et saumon fumé, aneth
Crêpe à la mousse de foie gras, magret fumé, pignon de pin
Canapé au fromage fines herbes, tomate confite
Verrine de salade grecque
Verrine tomates mozzarella revisité

Menu découverte

Tartare de saumon, granny smith, aneth, toast grillé (10€).

Ou

Foie gras au porto et cognac, confit, brioche grillé (10€).

Ou

(Végé) Tartelette du jardin à la tapenade (10€).



St Jacques, couteau, crevette rouge, crème au yuzu (10€).

Ou

Filet de pigeon d'Anjou, risotto, jus aux morilles (10€).

Ou

(Végé) Lasagne aubergine, tomate, courgette, grana panado (10€).



Dos de cabillaud sur peau en croute d'herbes aromatiques (15€)

Légumes d'été, bisque crémée, purée au beurre.

Ou

Couronne d'agneau, lavande, romarin (15€)

Légumes racines, gratin de pomme de terre aux oignons.

Ou

(Végé) Sablé au comté, tapenade de tomates séchées, pointes vertes. (15€)

Légumes d'été, purée au beurre.



Trio de fromages de notre province. 6€

Ou

Assiette autour des fruits rouges (bavarois, frais, givré, soupe, tartelette). 6€

Entrée, plat, dessert 30€ (sélection de vin à 19€)

2 entrées, plat, dessert 40€ (sélection de vin à 24€)