



Menu découverte

Mises en bouche.

Terrine de St Jacques au saumon fumé, sauce aux herbes aromatiques (13€).

Ou

Jambon cru aux fruits de saison (13€).

Ou

Milles feuilles de chèvre, courgette, aubergine, tomate (végé) (13€).



Fond d'artichaut, crevette grises, œuf poché, mousseline au citron (13€).

Ou

Raviole de volaille et foie gras, velouté à la tartufata (13€).

Ou

Asperges à la flamande (végé) (13€).



Magret de canard aux framboises

Légumes printanier, poêlée de grenailles (21€) (+3€).

Ou

Filets de dorade royale aux asperges vertes

Légumes printaniers, poêlée de grenailles (18€).

Ou

Croustillant de grana panado aux tomates confites

Légumes printanier, poêlée de grenailles (végé) (18€).



Trio de fromages de notre province (6€).

Ou

Dôme aux fraises, chantilly (6€).

Entrée, plat, dessert 35€. Sélection de vins 3 services 20€.

2 entrées, plat, dessert 45€. Sélection de vins 4 services 25€.