



Menu découverte

Mises en bouche.

Déclinaison de foie gras (terrines, mousse, crème brûlée, poêlé) pain brioché (13€) + (2€).

Ou

Carpaccio de tomates variées, crevettes grises (13€).

Ou

Déclinaison de tomates, mozzarella buffala (végé) (13€).



Scampis poêlés, crème de safran aux légumes (13€).

Ou

Ris de veau poêlé sur risotto aux fenouil et bacon (13€).

Ou

Chèvre pané au paneko sur salade fraîcheur au miel (végé) (13€).



Contrefilet de veau archiduc (flambé cognac et porto)

Légumes printanier, poêlée de grenailles (18€).

Ou

Filet de cabillaud farci aux tomates séchées en croute de jambon Serrano

Crème au pesto

Légumes printaniers, poêlée de grenailles (18€).

Ou

Aumônière de ricotta et légumes provençale

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



Trio de fromages de notre province (6€).

Ou

Déclinaison autour de l'abricot (6€).

Ou

Omelette norvégienne (6€).

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

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