



M E N U

*Prix taxes et service compris.
Boissons non comprises.

2 9 €

**Produits frais et locaux, viande bovine locale.*

POUR COMMENCER

Terrine de raie et cuisses de grenouilles aux légumes provençaux, sauce tartare

ou

Royale de foie gras rafraîchi au velouté de courgettes

ou

Saumon fumé par nos soins, crème wasabi, pain de seigle citronné



POUR SUIVRE

Viande de bœuf (VBF) à la plancha, sauce béarnaise, pommes darphin

ou

Filet de dorade sébaste aux galets, lasagnes de légumes

ou

Magret de canard, vinaigre balsamique et noisettes, pommes darphin



LA DOUCEUR

Mi-cuit cœur coulant chocolat, coulis de fraises

ou

Poêlée de fraises et rhubarbes au basilic, crumble aux amandes

ou

Coupe deux boules de glace ou sorbet

MENU ENFANT *Jusqu'à 12 ans*

1 0 , 8 0 €

Steak haché, garniture au choix

ou

Filet de volaille, garniture au choix

ou

Poisson, garniture au choix



Moelleux au chocolat

ou

Coupe de glace 2 boules

ou

Fromage blanc coulis

BOISSON

Sirop à l'eau 25cl

