



Propositions de

MENU



Menu à 27€

Entrée : Terrine de campagne maison, Pickles de légumes de saison

Plat : Filet de porcelet en croûte d'herbes fraîches, Gratin dauphinois, Poêlée de légumes du moment et Sauce à la moutarde de Maux

Dessert : Tiramisu au Marsala

Menu à 32€

Entrée : Soupe de poisson maison, ses toasts et rouille "comme à Marseille"

Plat : Filet de saumon écossais cuit sur peau, Riz basmati pilaf aux épices, Épinards à l'ail et pignons de pins, Sauce poivron rouge

Dessert : Cheesecake aux fruits rouges

Menu à 37€

Entrée : Tataki de bœuf limousin, Mayonnaise wasabi, Fraîcheur asiatique

Plat : Filet de pintadeau farci aux champignons des bois, Pomme de terre allians fondantes, Légumes de saison, Sauce au beurre de foie gras

Dessert : Fondant au chocolat, Glace vanille maison

Après réservation, une alternative peut être proposée au végétarien, allergiques et intolérants sous réserve d'être prévenu 15 jours avant le repas.

Les menus ne vous conviennent pas ? Contactez-nous pour une proposition à la carte, un devis vous sera envoyé rapidement.

