



# Menu Soir

## Entrée

Tiramisu avocat, betteraves, basilic  
Œuf cocotte ,émulsion aux asperges, chips de jambon fumé  
Crumble aux champignons à l'ail et fines herbes

## Plat

Sélection du boucher et ses ravioles au gorgonzola  
Poisson du marché ,crumble petits pois, parmesan  
et son émulsion hollandaise  
Ravioles de courgettes, noix de cajou, émulsion au chèvre  
Confit de canard et son aligot ail et fines herbes

## Fromages

Assiette de Brie (7,50 euros)

## Dessert

Pavlova aux fruits du marché  
Crème brûlée au chocolat  
Soufflé glacé pommes caramel  
Café gourmand (supplément 4 euros)

<b>Plat</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>31,90 €</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>35,90 €</b>
<b>Menu Enfant (-10ans)</b> (steak frites maison + boule de glace + sirop à l'eau)	<b>11,90 €</b>