



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)

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