

MENU

DU SOIR ET WEEK-END

*ENTRÉE+PLAT+FROMAGE OU DESSERT 36€
ENTRÉE+PLAT+FROMAGE+DESSERT 42€*

CRÈME BRULÉE AUX ASPERGES VERTES ET PARMESAN
CHIFFONADE DE SPECK FUMÉ

Ou

PAPADUM DE TABOULÉ PRINTANIER À L'ORIENTAL
GAMBAS FLAMBÉES À L'ARMAGNAC

NAVARIN DE VEAU BIO "GAEC DES ORCHIDÉES" À L'ANCIENNE
POÊLÉE DE POMMES GRENAILLES, LÉGUMES DE SAISON

Ou

FILET DE TRUITE DE VOURZAC SAUCE CITRONNELLE
LENTILLES BIO DU PUY À L'ESTRAGON ET SES PETITS LÉGUMES

FROMAGES SECS OU FAISSELLE
OU
TARTE SABLÉE CITRON, CHANTILLY AU MASCARPONE
OU
2 BOULES DE GLACE ARTISANALE, CHANTILLY

TOUT EST FAIT MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS

