



Pour commencer :

- Terrine de foie gras et chutney aux pommes
supplément de 2€ dans les menus 24,00€
- Assiette de saumon mariné, et sorbet verveine 21,00€
- Découvrez l'oeuf cocotte cuit devant vous,
crème tartuffada 20,00€
- Asperge en chaud froid, sauce mousseline,
tartine de jambon cru façon pan con tomate 19,50€



- Suivi d'un poisson :

- Noix de St Jacques snackées au safran
des templières 26,00€
- Cuisses de grenouille en persillade 21,00€
- Dos de cabillaud rôti sur lit de tapenade
de tomate ,jus de basilic 24,00€

Ou continuer avec une viande:

- Magret de canard en éventail à la moutarde de cassis 22,00€
- L'indémoudable ris de veau braisé aux morilles
supplément de 2€ dans les menus 27,00€



- Fromages de notre région 7,00 €

Et enfin le moment gourmand :

- Croquant fraise, soupe de fraise à la menthe, sorbet fraise, mousse chocolat blanc 10,00€
- Tiramisu aux cerises 10,00€
- Dessert de l'Evidence 10,00 €
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)
- Mousse de haricot blanc, feuille de chocolat et salade de framboises au basilic 10,00€