



Suggestions du Chef



Menu 27 € - 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

Menu 25 € - 2 PLATS (ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ENTREES

COMPOTE DE LAPIN AUX SENTEURS DE CORIANDRE
CARPACCIO DE SAUMON MARINÉ AU CITRON ET À L'ANETH
MARBRÉ D'AUBERGINES CONFITES AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FUMÉS

PLATS

FILET DE PERCHE DU NIL AU BEURRE DE PÊCHES DE VIGNE
EMINCÉ DE MAGRET DE CANARD AU MIEL ET FRAMBOISES
PAVÉ DE JULIENNE FAÇON CHILI
FAUX FILET SIMMENTAL, SAUCE VIGNERONNE
POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC 3,50 € TTC
DEMI ST MARCELLIN 5 € TTC

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET PARFUM DE ROSES
SABLÉ AUX PÊCHES CRÈME AUX AGRUMES
RIZ AU LAIT GRAND-MÈRE AU CARAMEL