


LE CHEF VOUS PROPOSE

**LA FORMULE « SEMAINE » à
28 € TTC
(Hors weekend et jours fériés), sans
boissons et service compris**

Plat à choisir :


- *Filet de colin façon haddock sauce citron*
- *Tartare de bœuf  préparé maison*
- *Salade de saison (jambon sec, émincé de poulet rôti, crudités, salade, melon, fraise)*

Dessert à choisir :

- *Pomme caramélisée, caramel beurre salé, glace cannelle, croquant pistache*
- * Pavlova revisitée fruits rouges et son coulis de fruits rouges*

**LA SUGGESTION SEMAINE ET
WEEK END
À 33,00€, (plat dessert) service compris
et sans boissons**

Plat à choisir :

- *Le filet de taureau  au déglacé de figues*
- *Le dos de cabillaud en croûte de chorizo, sauce chorizo*

*Cuisses de grenouille au beurre d'escargot

Dessert à choisir :

*La profiterole revisitée au caramel beurre salé

*Le saint honoré revisité

* Citron revisité



origine, élevage et abattage

Le chef vous propose

MENU SANS GLUTEN à 31,50 € TTC

Service compris et sans boissons

Entrée :

*Filets de rouget déglacés d'orange et fève tonka à la purée de panais

Plat :

*Dos de cabillaud vinaigrette agrumes et polenta

Dessert :

***Mi- cuit praliné sans gluten**

MENU VEGETARIEN à 28,50€ TTC

Service compris et sans boissons

Entrée :

*Profiterole végétarienne à la tomate

Plat :

*Crumble d'aubergine, grana padano et mimolette et petits légumes

Dessert :

*Pavlova revisitée fruits rouges, et son coulis de fruits rouges