

Menu ou Formules

Entrée & Plat & Dessert (26€00)

ou

Entrée & Plat (à 21€00)

ou

Plat & Dessert (19€50)

Salade fermière avec magret de canard fumé et mousse de foie de volaille au Cognac
Chèvre chaud aux fines épices avec salade composée et crudité
Velouté de butternut et châtaigne avec madeleine salée

Curry de poulet à l'indienne au coco et à la coriandre**
Filet de truite arc-en-ciel snacké et sa sauce à l'aneth**
Feuilles de brick farcies aux épinards-champignons et fromage de brebis*

Mi-cuit au chocolat, sa glace coco et chantilly
Trifle aux fruits exotiques, citron et mascarpone (sans gluten)
Gâteau d'amandes à l'orange, glace crème brûlée et chantilly
(sans gluten et sans lactose possible)

- Les plats sont accompagnés avec deux légumes du marché et pommes frites maison
- Le plat est accompagné avec deux légumes du marché et riz basmati

Nos Salades Repas

Galettes de pommes de terre avec magret de canard fumé aux noix, salades variées,
crème d'avocat, salsa de tomates, et crudité 16€50

Galettes de pommes de terre avec gravlax de saumon (maison) au crème raifort,
salades variées, crème d'avocat, salsa de tomates, et crudité 16€50

Chèvre chaud aux fines épices et au miel, salades variées, crème d'avocat,
salsa de tomates et crudité 15€50

Menu Enfants à 10€ 50

(Jusqu'à 12 ans)

Nuggets de blanc de poulet, pommes frites et salade

&

Coupe de glace avec chantilly

ou

Mi-cuit au chocolat avec chantilly