



Tous nos plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec des ingrédients frais, de qualité et de saison par un personnel passionné... alors bon appétit !

MENU DU MIDI

<i>Plat :</i>	17 €
<i>Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert :</i>	22 €
<i>Entrée + Plat + Dessert (+ café offert) :</i>	27 €

LES ENTRÉES

Caviar d'aubergine, condiment aux herbes, pignons de pin, petits croûtons

Salade d'endives, roquefort, noix, pommes vertes, ciboulette, vinaigrette aigre-douce

Velouté de corail de Saint-Jacques (FR) à l'armagnac, petits croûtons

LES PLATS

Sauté de porc (FR), curry au lait de coco, légumes de saison, gingembre, oignons rouges, pak choï, jus de cochon

Cabillaud rôti à l'huile d'olive, spaghettis à l'encre de seiche, beurre blanc, cerfeuil, pignons de pin,

Suprême de volaille jaune (Label Rouge), pommes de terre suédoises, parmesan, jambon, frisée, œuf mimosa, jus de volaille

LES DESSERTS

Carpaccio d'ananas rôti, cardamome, yuzu, pommes vertes

Tarte crumble aux pommes golden, crème d'amande à la vanille, caramel

Brownies au chocolat noir, crème anglaise pistache *bio*

RÈGLEMENTS : CARTE BLEUE VISA, MASTERCARD, CHÈQUE, ESPÈCES, TICKET ET CARTE RESTAURANT, CHÈQUE VACANCES