

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

Plat :	19 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert :	24 €
Entrée + Plat + Dessert (+ café offert) :	29 €

LES ENTRÉES

Goujonettes de poulet jaune (FR) mariné, citronnelle, ail, curcuma, paprika, purée de carottes, beignets d'oignons

Assiette de jambon fumé des montagnes (FR), mesclun, petit beurre demi-sel

Gaspacho crémeux d'asperges vertes, pomme Granny Smith, pignons de pin, feta, huile d'olive

LES PLATS

Filet de bar, risotto crémeux au Parmigiano Reggiano, champignons de Paris braisés à la crème de sauge, graines de tournesol, salade d'herbes

Rôti de porc (FR), écrasé de pommes de terre, sauce chorizo bellota, pignons de pin, ciboulette, jus de veau

Fish & Chips aux herbes de la Table de Julie, mesclun, sauce tartare, citron jaune

LES DESSERTS

Fromage du jour « Sainte-Maure », miel et noix, mesclun, confiture de cerises noires

Carrot Cake, crème anglaise, noisettes caramélisées

Mousse au chocolat noir, gelée de mandarine, billes de Daim

Prix service compris - CB minimum 10 €. tickets et cartes restaurant, chèques vacances, espèces, tickets ANCV