

*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 <b>ou</b> Plat + Dessert :	24 €
Entrée + Plat + Dessert (+ <b>café offert</b> ) :	29 €

### **LES ENTRÉES**

Œuf parfait, crème champignons, girolles, Serrano, crumble, jus de volaille

Tartare de courgette, fromage Sainte-Maure, raisins secs golden, dattes, ciboulette, cerfeuil, échalote, vinaigre balsamique

Moules *Label Rouge* (FR) marinières à la thaï, citronnelle, combava, coco, curcuma, gingembre, oignons rouges

### **LES PLATS**

Filet de Bar, purée de Topinambour à la moutarde, condiment raisins blancs, noisette, ciboulette, citron vert, poivre de Timut

Côte de cochon (FR), carottes rôties, chorizo, amandes et thym frais, tomates confites, yaourt, jus veau

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

### **LES DESSERTS**

Fromage du jour « Ossau-Iraty », mesclun, confiture figes

Riz au lait crémeux, caramel au beurre demi-sel, crumble

Tiramisu maison, rhum vanille, coulis et brunoise de mangue

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