

***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**

Beignets de légumes aux épices Ras el-Hanout, sauce aigre-douce citronnelle  
gingembre, menthe, coriandre, mesclun

Gaspacho crémeux d'asperges vertes, pommes Granny Smith, pignons de pin,  
fêta, huile d'olive

### **LES PLATS**

Filet de Bar, émincé de poireaux confits, crème de kumquat, épeautre grillé, cerfeuil,  
oignon rouge, pignons de pin

Tartare de bœuf « Charolais » (FR), fêta, ciboulette, basilic, tomates confites,  
oignons rouges, olives kalamata, frites maison, petit mesclun

Suprême de volaille jaune (FR), crème de champignons de Paris, chips de jambon  
Speck, parmesan, riz pilaf aux herbes, jus de volaille

### **LES DESSERTS**

Fromage du jour « Tomme de Brebis » noix, mesclun, confiture de cerises noires

Carrot Cake, crème anglaise carotte, noix 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**