

L'ARDOISE DU MOMENT



1 Plat au choix : 19€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 32€

Entrée-Plat-Dessert 39€

(Fromages +4,50€)

Pour commencer ...

Œuf parfait sauce Bénédicte au saumon fumé « maison »

Tartare de sandre à l'aneth et petits légumes, tuile au parmesan

Terrine de canard et foie gras, chutney d'oignons

Eclair, chantilly au basilic, jambon speck, pétale de tomate à la truffe

Suggestion ... +4€

Ensuite ...

Noix d'entrecôte Black Angus snackée minute, crémeux au poivre vert

Filets de rouget rôtis, marinère de moules aux fines herbes

Tournedos de lotte bardé de lard fumé, velouté d'ail confit au thym frais

La fameuse tête de veau sauce gribiche et légumes printaniers

Suggestion ...+6€

Et pour finir ... en douceurs

Nems banane, noix de coco parfumé au rhum, sauce au chocolat chaud

L'incontournable soufflé chaud aux framboises fraîches

La véritable crêpe Suzette accompagnée de sa glace vanille des Iles

L'innovation du Chef - à partager - +9€ (pour 2 personnes)

Sélection de fromages de nos régions , petite salade aux graines