

« Menu du terroir »

Entré plat / ou / plat dessert 21.00€

Entrée, plat , dessert 27.00€

Le menu de cette page est servi tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Les entrées

Planche de charcuterie.

Carpaccio de roulé de tête de veau, pomme de terre,
vinaigrette d'échalotte.

Saumon Gravlax, panacotta de pois cassés.

Les plats

Faux filet grillé aux graines de lin, bouillon de bœuf aux shitakés.

Truite aux amandes, légumes du moment.

Burger de bœuf maison, compotée d'oignon et Cantal sauce à la crème.

Fromages et desserts

Faisselle ou Assiette de fromage.

Pêche melba à notre façon.

Tropézienne.

Salade de fruits frais et son sorbet.

Le restaurant à la maison

MENU DU TERROIR A EMPORTER

Entée, plat ou plat dessert 18€00

Entrée, plat, dessert 24.00€

A la carte les entrées: 6.00€ les plats: 12.00€ les desserts: 6.00€

Menu « gourmet »

Entré plat/ou/plat dessert 31.00€

Entrée, poisson **ou** viande, dessert 39.00€

Entrée, poisson, viande, dessert 48.00€

Les entrées

Tulipe de ris de veau aux langoustines, salade de jeunes pousses.

Feuilleté de tomates mozzarella burrata.

Araignée de mer en tartare, crème d'avocat coco citron vert et estragon.

Les poissons

Barbu grillé au beurre d'amande et citron vert, tian de légumes.

Filet de rouget, sauce bouillabaisse, rouelle de courgette au pois chiche.

Les viandes

Filet de bœuf poêlé, jus réduit légumes du moment .

Magret de canard rôti aromates et figes fraîches.

Assiette de fromage (supplément 4.00€).

Les desserts

Dessert du pâtissier.

Délice croquant aux amandes, mousse banane, melon et framboises au naturel.

Tarte fine aux pêches plates.

Le restaurant à la maison

MENU « GOURMET » A EMPORTER

Entée, plat ou plat dessert 27€00

Entrée, plat, dessert 35.00€

A la carte les entrées: 10.00€ les plats: 17.00€ les desserts: 8.00€