



MENU VÉGÉTARIEN

19,30 €



*Le velouté de poires et marrons,  
chips de fruits et noix torréfiées.*

*ou*

*Le nem de St Nectaire aux champignons,  
coulis d'oignons, buisson de verdure.*

*≈*

*Le gratin de tagliatelles fraîches,  
pesto et fromage râpé, mesclun de salade.*

*ou*

*L'assiette de légumes du moment.*

*≈*

*Le moelleux au chocolat et son cœur pistache, sorbet à la myrtille.*

*ou*

*Le millefeuille aux fruits de saison, crème au jasmin.*



MENU SANS GLUTEN

27,90 €



*Le gravlax de saumon au parfum de betterave, chantilly au citron vert.*

*ou*

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge,  
chutney aux fruits d'automne.*

*ou*

*Les 6 huîtres servies avec leurs condiments.*

*≈*

*Le pavé de cœur de rumsteak poêlé au beurre mousseux,  
jus de veau réduit aux aïelles.*

*ou*

*Le filet de cabillaud mariné aux herbes puis rôti,  
beurre de carotte au parfum de coco.*

*≈*

*La coupe de fruits de saison et sa chantilly.*

*ou*

*La crème à la vanille, compotée d'ananas et meringue italienne.*

*ou*

*La coupe amarena ou La coupe colonel.*

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRIS

Tous nos plats sont faits maison

