

ENTREES

- Cassolette de ris de veau, andouille & piquillos 12,00 €
- Ravioles « maison » de Gambas aux herbes fraîches 8,00 €
- Tentacule de poulpe caramélisée, jus de betterave,
Patozzo au parmesan 10.00€

PLATS

- Magret de canard aux pêches, sauce aigre douce,
Ecrasé de pommes de terre 16,00 €
- Poisson (selon arrivage) cours du jour
- Brochette de Saumon mariné aux herbes, risotto aux tomates séchées
& olives noires 17.00€

DESSERTS

- Tartelette aux fraises & basilic 7.50€
- Dôme croustillant chocolat, caramel & cacahuètes 9.00€
- Panna cotta au yuzu et sa tuile à l'huile d'olive 7.00€
- Assortiment de fromages de pays fermiers 8.00€