



## Le menu Au fil des Saisons

menu complet :	48€
entrée plat dessert :	44€
plat dessert :	39€
entrée plat :	39€
Prix TTC service compris	

### Les Entrées

à la carte	17 €
------------	------



Gambas snackées, compotée ananas condiment gingembre

Ou



Filets de caille, douceur navet jus acidulé fruits rouges

OU



Filet de rouget croustillant, fondue de poireaux saveur d'agrumes

### Les Plats

à la carte	33 €
------------	------



Dos de cabillaud "rouge" noix de St Jacques snackées

OU



Le veau cuit à basse température, poêlé jus corsé au vinaigre  
basalmique et truffes noires de Serrières

OU



Canellonis au magret de canard, réduction St Joseph et  
escalope de foie gras

### Les fromages



Plateau de fromages secs affinés

OU



Fromage blanc (crème, coulis, nature)

### Les desserts



A choisir sur notre carte

RESTAURANT  
SAVOUREUX

*Tous nos plats sont fait maison  
Entièrement à base de produits locaux*



*les produits que nous utilisons sont susceptibles de contenir des allergènes  
Céleri/crustacés/fruits à coques/graines sésame/lactose/gluten...  
pensez mentionner toute allergie, intolérance à la commande  
traces possibles de protéines, lactoses...allergènes dans les sorbets*