



Fromages affinés du moment servis avec un mesclun
aux noix et une confiture de saison

9.50 €

LE COIN DE LA PÂTISSIÈRE

Île flottante, caramel laitier et amandes effilées grillées 9.00 €

Crème brûlée à la vanille de Madagascar
et biscuits provençaux maison 10.00 €

Mousse à la cardamome sur un financier cannelle
et glace pistache 11.00 €

Soupe soufflé au chocolat et mendiants,
torsade aux pralines roses 12.00 €

Café ou thé gourmand 14.00 €

Suggestion dessert en fonction du marché

MENU DES PITCHOUNS 15.00 €

1 sirop, 1 plat et 1 dessert

Steak haché ou escalope de saumon

Garniture au choix :

Pommes de terre sautées ou poêlée de légumes

Brownie au chocolat

OU

2 boules de glace au choix

En raison de l'extrême fraîcheur de nos mets, certains plats peuvent venir à manquer ou à être remplacés à la carte.

Nos viandes sont d'origine Française. / Prix nets - Service compris.