

LE MENU DU MOIS

Plat unique : 16,60€,

Entrée et plat ou plat et dessert : 24,80€,

Entrée - plat - dessert : 29,60€

Ce menu vous est servi :

le mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi

le mardi, mercredi, jeudi et samedi soir

NOS ENTRÉES

Le lapin

Pâté maison de lapin à la coriandre, chutney de gala aux raisins blancs

Le saumon

Saumon frais poché au fruit de la passion, coulis de potimarron relevé à la cannelle

Le chèvre

*Chèvre poivré **d'Alexis Painchaud**, pleurotes sautés à l'ail, brunoise de cèleri à l'estragon coque de feuille de riz*

NOS PLATS

L'agneau

Duo de selle d'agneau snackée et collier confits, légumes d'antan au vinaigre

La marée

Ballotine de sabre aux cèpes, crème de raifort, riz noir complet

Le veau

Carré de veau rôti au thym, purée de vitelottes au cumin

Assiette de 4 fromages d'ici et d'ailleurs, salade et confiture (sup 4.90€)

NOS DESSERTS

Les agrumes

Parfait citron vert sur biscuits succès, zeste d'oranges confites

Le chocolat

Duo de chocolat crémeux, nougatine de châtaignes et amandes

L'Arlette

Arlette croustillante, crème légère au gingembre, ananas et poire marinés