

Menu variations culinaires

Entrée, plat ou plat et dessert	:	30 €
Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert	:	36 €
Entrée, poisson et viande, fromage ou dessert	:	42 €

Les entrées :

Tartare de saumon, mousse citron vert

Velouté d'asperge blanche, moules et hareng fumé

Foie gras de canard, chutney kiwi-rhubarbe

Les plats :

Les poissons :

Dos de cabillaud rôti au basilic, piperade, courgette farcie aux petits légumes

Les viandes :

Filet de bœuf, réduction fraise-balsamique, petit oignon nouveau rôti au miel, écrasé de pommes de terre au romarin

Ris de veau doré au sautoir, échalotte confite à la fleur de sel, méli-mélo de légumes verts de saison, jus de veau corsé

Les fromages :

Assiette de fromages variés, d'ici et d'ailleurs

Croustillant d'Entrammes Bio, pommes et noix

Les desserts :

Bavarois amande, biscuit pain de gène, compotée rhubarbe-fraise

Cubes saveur noix de coco, émulsion coco-combava, sorbet mangue

Parfait glacé chocolat noir, crème anglaise mentholée, tuile au grué de cacao

*N'hésitez pas à nous demander des plats végétariens ou à nous faire part d'allergies éventuelles.
La liste des allergènes présents dans notre carte est disponible à la réception.*

Prix nets T.T.C. - service compris – boissons non comprises