

## Pour commencer ...

Cromesqui de tête de veau à l'estragon et sauce gribiche

Gravlax de truite, légumes à la grecque et crème d'aneth

Terrine de lapin aux olives, pickles maison et pain grillé

Asperges juste tiédies, vinaigrette acidulée et vieux comté

## ... puis se régaler ...

Dos de saumon poêlé, quinoa, tomates et asperges

Filets de rougets, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce vierge

Risotto aux fruits de mer et encre seiche

Côte de cochon ibérique, embeurré de chou et sauce moutarde +4€

Suprême de volaille aux champignons, épeautre et sauce au vin jaune

## ... et pour finir ...

Assiette de fromages et chutney du moment

Marquise au chocolat et crème anglaise

Blanc manger, coco, citron vert et mangue

Tarte tatin de Montcaud

Coupe de glaces artisanales

A la carte : Entrées 12€ – Plats 23€ – Desserts 8€

Nos prix sont TTC et service compris – Viandes et poissons origine France et UE