

Pour commencer ...

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

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

Ballotine de pintade farcie aux champignons, pickles maison et moutarde à l'ancienne

Asperges vertes, vinaigrette acidulée, vieux comté et jambon de Parme

... puis se régaler ...

Dos de saumon poêlé, quinoa, asperges et sauce vierge

Filets de daurade, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes grillés

Côte de cochon ibérique, polenta crémeuse, sauce moutarde et champignons du moment +4€

Epaule d'agneau confite, petit pois, piquillos et sucrine

... et pour finir ...

Assiette de fromages, chutney et fruits secs

Café gourmand +4€

Fraisier et glace à la fraise

Tarte du moment

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