

# Menu à 20 € TTC



Kir vin blanc (supplément 2 €)



## Entrées

Terrine maison et pickles de légumes

OU

Gaspacho du moment, crème aux herbes



## Plats

Filet de volaille, gratin de pommes de terre, poêlée de légumes de saison,  
Bouillon crémé

OU

Poisson selon arrivage, gratin de pommes de terre, poêlée de légumes de saison,  
Sauce vin blanc



Assiette de fromages et salade (supplément 4€)



## Desserts

Entremet aux fruits rouges

OU

Fondant au chocolat



Café

Le verre de vin local (blanc, rouge, rosé) (supplément de 3€ par personne)



# Menu à 40€ TTC



Kir vin blanc (supplément 2 €)

Kir pétillant (supplément 4 €)

Cocktail maison (supplément 7 €)



## Entrées

Foie gras au naturel et son accompagnement

OU

Saumon gravelax, guacamole de petits pois



## Plats

Epaule d'Agneau de 7h, polenta et petits légumes, jus de cuisson

OU

Filet de bar, cannelloni de piperade, sauce vierge

OU

Assiette végétarienne de la carte du moment



Assiette de fromages et salade (supplément 4€)



## Desserts

Croustillant chocolat et praliné

OU

Carré gourmand à la fraise



Café

# Menu à 27 € TTC



Kir vin blanc (supplément 2 €)

Kir pétillant (supplément 4 €)

Cocktail maison (supplément 7 €)



## Entrées

Terrine maison et pickles de légumes

OU

Rillettes de saumon aux aromates



## Plats

Rouelle de porc confite, ratatouille, riz japonais, jus réduit

OU

Dos de lieu noir, ratatouille, riz japonais, jus réduit

OU

Assiette végétarienne de la carte du moment



Assiette de fromages et salade (supplément 4€)



## Desserts

Entremet aux fruits rouges

OU

Fondant au chocolat



Café

