

Composez votre menu « **Mélanger les Couleurs** »...

Les Entrées



Gâteau de Foie de Volaille, Condiment de Légumes
6€

Salade Printanière aux Fraises, Chèvre Frais et Noix de Cajou Caramélisées
7€

Terrine d'Artichaut et Ricotta
8€

Rosace de Saumon Mariné aux Algues Façon Maki
9€

Crème Brûlée au Foie Gras, Champignons et Pain d'Épices
10€

Les Plats

Pad Thaï de Légumes aux Cacahuètes
14€

Bavette de Bœuf Charolais, Pommes Pailles
14€

Grenouilles en Persillade garnies de Frites ou Salade
(supplément 2,50 € pour les deux Garnitures)
16€

Paleron de Veau Façon Blanquette, Légumes de Saison
16€

Pavé d'Agneau Rôti à la Sauge, Parmentier Basque
18€

Noix de Saint Jacques aux Graines, Pointes d'Asperges Lardées, Béarnaise aux Morilles
18€

Toutes nos viandes sont d'origine Française, excepté l'agneau (Écosse)

Printemps 2024

