

# Menu à 38 euros

Foie gras avec son chutney de fraises et oignons rouges  
ou  
Carpaccio de thon et Saint-Jacques, asperges et avocat  
ou  
Entrée du moment



Ris de veau braisés aux petits-pois et carottes, jus au thym et romarin  
ou  
Filet de lotte à l'ail des ours  
ou  
Entrecôte de bœuf (300 gr) sauce roquefort ou poivre (Suppl + 3 €)  
ou  
Suggestion du chef



Assiette de fromage de chez Xavier  
ou  
Le citron (mousse citron, cœur fraise/basilic)  
ou  
Nougat glacé et coulis de fraises  
ou  
Profiteroles de macarons  
ou  
Café gourmand  
(crème brûlée à la vanille, gâteau 3 chocolats, coque citron fraise basilic)

Nous vous proposons une formule entrée + plat à 36 €