

Menu du mois à 35 €

(servi tous les jours midi et soir)

Foie gras et son chutney de rhubarbe/fraise (suppl + 6€)

ou

Œuf coulant coulis de petits-pois, fèves et ris de veau

ou

Tartare de saumon mangue/asperge/avocat et ses asperges,
glace à l'huître

ou

Entrée du moment



Filet de morue sauce crétoise

ou

Paleron de bœuf à la gaillacoise

ou

Entrecôte (env 230 g) sauce roquefort ou poivre (suppl + 3€)

ou

Suggestion



Vacherin à la vanille coulis framboise

ou

Café gourmand (suppl + 4€)

ou

Pavlova fruits rouges

ou

Le nuage

(mousse riz au lait, cœur rhubarbe-fraise, base riz soufflé caramélisé)

Nous vous proposons une formule entrée + plat à 32 €

Prix nets, boissons non comprises, service compris