

Menu fraîcheur à 23 euros

Varie suivant les produits du marché et de la saison

Le Mille-feuille de tomates Mozzarella revisité,

huile de basilic

ou

Les beignets de Crevettes, algues Wakamé,

ou

Le cornet de saumon fumé à la crème d'aneth



Le suprême de Pintade fermière poêlée

façon Grand-Mère

ou

Le filet de Mulet au beurre blanc

ou

Le médaillon de veau, sauce au poivre

Assortiments de garnitures du moment



Le Dôme de chocolat blanc, mousse chocolat noir

ou

La Tartelette revisitée à la fraise

ou

La Cage aux sorbets de saison

(glaces artisanales au choix : melon, fraise, pêche de vigne)