



Pour commencer :

- Terrine de foie gras et chutney aux pommes
supplément de 2€ dans les menus 24,00€
- Verrine de melon à la menthe, brochette tomate
billes de mozzarella et jambon cru 20,00€
- Découvrez l'oeuf cocotte cuit devant vous,
crème tartuffada 20,00€
- Salade de tomate d'antan, fromage de chèvre frais
sorbet tomate basilic 19,50€



~ Suivi d'un poisson :

~ Noix de St Jacques snackées au safran
des templières 26,00€

~ Cuisses de grenouille en persillade 21,00€

~ Dos de cabillaud rôti sur lit de tapenade
de tomate ,jus de basilic 24,00€

Ou continuer avec une viande:

~ Magret de canard en éventail à la moutarde de cassis 22,00€

~ L'indémoudable ris de veau braisé aux morilles
supplément de 2€ dans les menus 27,00€



- Fromages de notre région 7,00 €

Et enfin le moment gourmand :

- Croquant fraise, soupe de fraise à la menthe, sorbet fraise, mousse chocolat blanc 10,00€

- Tartelette de pêche à l'estragon meringuée 10,00€

- Dessert de l'Evidence 10,00 €
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)

- Mousse de haricot blanc, feuille de chocolat et salade de framboises au basilic 10,00€