

Menu du mois d'AOUT

Assiette apéritive

**

Langoustine - ricotta - œufs de truite

Ou

Croustillant de pied de porc - gribiche - pickels

**

Escalope de foie gras - rhubarbe - sureau (+3€00)

Ou

Saumon - poireaux - beurre blanc à l'oseille

**

Onglet de veau - béarnaise - frites maison - salade de
jeunes pousses

Ou

Dorade grise rôtie entière - pommes grenailles

**

Tartelette framboise - glace yahourt

Ou

Parfait glacé à la meringue - crumble de fruits secs -
caramel beurre salé

37€00 avec 1 entrée

45€00 avec 2 entrées

Nous vous proposons également un **menu Temps des saveurs** à 32€
qui varie selon le marché.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table