

MENU DE SAISON

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26.90 € *

ENTREE + PLAT + DESSERT 32.90 € *

(* Boisson non Comprise, Menu non Modifiable)

ENTREES

Salade d'Endives aux Noix, Crème de Roquefort, Copeaux de Serrano

Farandole de Bulots et sa Rouille de Provence

Os à Moelle Gratiné à la Provençale, Salade Mêlée

L'entrée du jour....

PLATS

Dos de Saumon de Norvège Cuit Plancha, Risotto Crémeux au Parmesan

Confit de Canard du Sud-Ouest, Façon Chasseur, Sur lit de Choucroute

Steack Tartare Préparé par nos Soins, Frites Fraîches et Panaché de Salades

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona », Glace à la Pistache

Nage d'Agrumes au Grand-Marnier, Sorbet à la Mandarine de Sicile

Coupe Glacée d'Artagnan (Glace Vanille, Pruneaux à l'Armagnac, Chantilly)

Brie de Meaux au Lait Crû, Affiné, Salade de Jeunes Pousses