

# MENU DE SAISON

***ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26.90 € \****

***ENTREE + PLAT + DESSERT 33.90 € \****

**(\* Boisson non Comprise, Menu non Modifiable)**

## **ENTREES**

Rosace de Melon Charentais et Jambon d'Auvergne

Croustille de Tomates et Mozzarella Rôtie au Pistou, Panaché de Salades

Compotée de Légumes de Provence, Œuf de Poule Poché et Tapenade

L'entrée du jour....

## **PLATS**

Filet de Daurade Royale Cuit à la Plancha, Tagliatelles à l'Encre de Seiches,  
Coulis de Piquillos

Belle Tranche de Foie de Veau Poêlée au Vinaigre de Framboises

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

La Suggestion du Marché....

## **DESSERTS**

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel au Beurre Demi-sel

Gaspacho de Fruits Rouges aux Epices, Glace au Fromage Blanc

Clafoutis Tiède aux Abricots et Amandes

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