

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Œuf poché sur une salade de roquette,
Asperges vertes, vinaigrette au balsamique

ou

Gambas grillées en persillade,
Sauce salsa verde

--

La pêche du moment,
Comme une cotriade, légumes de printemps

ou

Poitrine de porc confite 8 heures,
Laquée au miel et au soja

--

Flan à la vanille et fraises de saison

ou

Tartelette à la crème d'amande et rhubarbe

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€
Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

(formule boisson le midi 17€- 2 verres de vin selection sommelier- ½ eau et 1 kf)