

# MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Cœur de saumon mariné, salsa mango et avocat

ou

Tartelette croustillante, crème de ricotta et légumes confits

----

Pêche du jour, en habit de courgette,  
beurre blanc au citron et œufs de truite

ou

Tagliata de bœuf sauce chimichurri,  
pommes de terre

----

Ile flottante d'Axelle

ou

Tartelette aux myrtilles maison

----

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ ( 39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ ( 34€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 18€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)