



MENU MER 35€

Tataki de thon au sésame et salade wakame au citron yuzu

* * * * *

Filet de dorade royale a la plancha ,sauce vierge

* * * * *

Tiramisu chocolat et banane



MENU TERRE 35€

Marbré de foie gras aux figues et pain d'epices

* * * * *

Onglet de boeuf roti aux échalotes confites

Pommes mousseline maison

* * * * *



Millefeuille aux poires et pignons

MENU VEGETARIEN 35€

(SANS GLUTEN)

Velouté de légumes d'hiver au senteur des sous bois

* * * * *

Petit epautre façon risotto et peccerino aux truffes

* * * * *

Dome de chocolat blanc et marrons

MENU ENFANT (-12 ans) 13 €

NUGGET'S OU HAMBURGER FRITES MAISON OU PATES BOLOGNAISE

GLACE 2 BOULES + 1 BOISSON AU CHOIX

Prix net et service compris

LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR UN MINIMUM DE FACTURATION

DE 30 € PAR PERSONNE SERA APPLIQUE (SAUF ENFANT -12 ANS)

CARTE

ENTREES

Terrine campagnarde de lapin aux noisettes confit d'oignons et pain de campagne grillé *****	16€
Marbré de foie gras aux figues et pain d'epice *****	18€
croustade de gambas fondue de poireaux ,beurre blanc citron *****	16€
velouté de legumes d'hiver au senteurs des sous bois *****	16€
Tataki de thon au sésame et salade wakame au citron yuzu *****	16€
Camembert roti aux truffes	20€

PLATS CHAUDS

sauté poulet yakitori et riz sauté au legumes ****	16€
Tartare de boeuf a l'italienne et frites maison ****	16€
Pavé de veau gratiné aux tomates et mozzarella *****	20€
Onglet de boeuf roti aux echalotes confites pommes mousseline maison *****	18€
Dorade royale a la plancha ,sauce vierge *****	21€
Risotto aux gambas et tomates cerises *****	24€
Petit épautre façon risotto et pecorino aux truffes	20€

LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR UN MINIMUM DE FACTURATION

DE 30 € PAR PERSONNE SERA APPLIQUE (SAUF ENFANT -12 ANS)

Le Vendredi soir et Samedi soir
Les boissons alcoolisées sont
au tarif de 10 € à partir de 23h
Les alcools supérieurs au tarif de 15 €

DESSERTS

Tarte fine aux pommes et creme glacé a la vanille de madagascar	10€
Dome de chocolat blanc et marrons eclats de meringue et sauce chocolat	10€
Millefeuille aux poires et pignons	9€
Tiramisu chocolat et bananes	9€
Salade de fruits frais a la menthe	10€
Cafe gourmand	10€
Assiette du maître fromager	10€

TOUS NOS FONDS ET FUMETS SONT ELABORES A PARTIR DE PRODUITS DESHYDRATES

TOUTES NOS CREMES GLACEES SONT SUR UNE RECETTE ARTISANALE FOURNIS PAR RELAIS D'OR MIKO

TOUTE PERSONNES SUCEPTIBLE D'ETRE ALLERGIQUE A QUELQUES PRODUITS QUE CE SOIT DOIT AU PREALABLE
EN INFORME NOTRE PERSONNEL DE SALLE

BOISSONS

Eau embouteillée et minéralisée par filtration naturelle dans notre établissement afin de vous garantir un gout optimal et personnalisé.

Notre eau filtrée sert à diminuer l'empreinte carbone

· PLATE OU GAZEUSE LA BOUTEILLE 70cl	3,00 €
· CAFE	2,00 €
· THE	2,50 €
· SODAS (COCA, PERRIER, JUS D'ORANGE)	3,00 €
· REDBULL	5,00 €
· BIERE 1664 HEINEKEN	3,00 €
· BIERE LEFFE	4,00 €
· BIERE SUPERIEURE (DESPERADOS, CORONA)	4,00 €
· PASTIS	3,00 €
· VIN CUIT (MARTINI PORTO.....)	4,00 €
· WHISKY (JB.....)	5,00 €
· WHISKY SUPERIEUR (JACK DANIEL, CHIVAS..)	7,00 €

prix net et service compris