

LA CARTE PAUSE DÉJ - MENU COMPLET 28€

ENTRÉES - 10€

ASPERGES BLANCHES DES LANDES TIÉDIES , CRÈME MONTÉE ACIDULÉE AUX HERBES

OU

COEUR DE SALADE ET SON ÉMIETTÉ DE THON À L'HUILE TOMATÉE,
FRUITS SECS TORRÉFIÉS

OU

CROUSTILLE DE CHÈVRE ET JAMBON, SALADE DE SUCRINE CROQUANTE

PLATS

MINUTE DE VEAU, SAUCE ACIDULÉE AU ROMARIN 16 €

OU

POELÉE DE CHIPIRONS AU JAMBON DE PAYS 17 €

OU

DUO DE VOLAILLE, ÉMULSION AUX NOTES DE SOUS BOIS 15.50€

OU

PLAT VÉGÉTARIEN

COCOTTE DE PENNE AUX LÉGUMES, CRÈME DE CHAMPIGNONS 14.00€

DESSERTS - 6.50€

LA FRAISE FRANÇAISE ET SON BEIGNET SUCRÉ

OU

SOUPE DE POMMES EN CHAUD-FROID

OU

NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRAMBOISE

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE

GARNITURE DE LA
SEMAINE:
RIZ BASMATI
PARFUMÉ,
ASPERGES BLANCHES
DES LANDES ET
COURGETTES