

MENU ALYSSON 28 EUROS

ENTRÉES - 10 €

CAPPUCCINO D'ASPERGES DES LANDES AUX NOISETTES TORRÉFIÉES

OU

OEUF MOLLET DE POULE FERMIERE, PIPERADE ET SA VENTRÊCHE ROTIE

OU

DÉCLINAISON DE TOMATES ANCIENNES
AUX COPEAUX DE JAMBON SERRANO ET TOMME DE PAYS

PLATS

POITRINE DE CANETTE RÔTIE, SAUCE MARCHAND DE VIN 17 €

OU

DOS DE LIEU,
FARANDOLE DE LÉGUMES CROQUANTS À L'HUILE TOMATÉE 16,50€

OU

BOEUF DE 7H CUIT FONDANT, SAUCE AU PIMENT FUMÉ 16 €

OU

COCOTTE DE PENNE AUX LÉGUMES, CRÈME DE CHAMPIGNONS 14€

DESSERTS - 6.50 €

SOUPE DE POIRES EN CHAUD FROID, TUILE D'AMANDES ET NOTES DE CANNELLE

OU

DÔME DE CHOCOLAT BLANC, COEUR DE MYRTILLES SAUVAGES

OU

PARFAIT GLACÉ AU CACAO FAÇON CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

GARNITURES DE LA SEMAINE

MOUSSELINE DE
POMME DE TERRE
À L'HUILE D'OLIVE
ET
RAGOÛT DE POIS
CHICHES ET CAROTTES
AU CURCUMA