



## Menu à 30 €/personne

Carpaccio de haddock, billes de melon

(Smoked haddock, melon)

Ou

Poêlée d'escargots aux girolles

(Snails, mushroom)



Filet de plie façon couscous

(Fillet of plaice)

Ou

Paleron de veau cuit base température,

Poivre de Séchouan et cornichons

(Shoulder of veal, sweet pepper, gherkins)



Mousse à la reine des prés, figue rôtie

(Mousse with flower, roast figs)

Ou

Parfait glacé au basilic, milkshake aux pêches

(Ice cream made home with basil, milkshake with peach)

Ou

Plateau de fromages

(Platter of cheeses)

Prix TTC, boisson non comprise

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 22 €

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais