

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 33 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 36 €

Entrée + Plat = 28 € Plat + Dessert = 26 € Plat + Fromages = 29 € Entrée + Dessert = 21 €
Entrée = 15 € Plat = 20 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE ROYAL DE LEGUMES DE SAISON

« Aux Courgettes et au Saumon Fumé de la Cheffe »

OU

LA SALADE DU MOMENT

« Petits Cannellonis de Poivrons Doux Farcis à la Duxelles de Champignons;
Fines Lamelles de Betterave et Crème glacée au Cabécou »

LE MEDAILLON DE VEAU DE L'AVEYRON

« Taillé dans la Longe, Sauce Aigre-Douce et Compote de Fruits Secs »
« Veau Origine France – Ets Bousquet à La Primaube – Aveyron » «

OU

LE FILET DE MERLU

« Ratatouille de Légumes du Moment, Beurre Blanc au Gingembre frais »

OU

LA SUGGESTION DU JOUR

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous Dessert à Commander en Début de Repas

L'Entremet Meringué au Mascarpone et Premières Fraises
Sorbet au Citron Vert et Gingembre Confit

Le Soufflé Glacé aux Abricots

Le Gâteau au Chocolat Noir Guayaquil
Et son Coulis à l'Orange Sanguine

L'Assiette de Fraises Fraîches du Pays au Sucre ou Chantilly
« Mr & Mme Bordes, Producteur à Saint-Chamarand »