

Menu Saisonnier

*Carpaccio de veau fumé,
tapenade d'asperges vertes aux pignons de pin et copeaux de comté*

Thon mi-cuit, mangue, navet et lait de coco

Filet de poisson blanc, fenouil, orange et coriandre

Pot au feu de lotte safrané, poireaux et asperges blanches

ou

*Noix d'agneau en viennoise végétale,
épaule confite en cromesquis et coulis d'oignons doux
soufflé de polenta*

ou

*Entrecôte Holstein grillée au feu de bois, béarnaise
salade et pommes de terre rissolées (+10,00 euros)*

Fromages de Falaën et d'ailleurs

Dessert

6 services - 85,00 euros

5 services - 72,00 euros

4 services - 60,00 euros

3 services - 47,00 euros

vins en accord servis au verre 7,00 euros le verre