

# Nos Menus

## *Les menus seront servis par table*

Le Homard en deux façons, courgettes claires au parfum d'orange

~~~~~

L'artichaut farci au jambon Ibérique, velouté de fleurs de courgettes, notre classique de l'été

~~~~~

Le rable de Lapin au chorizo et olives taggiasches, tomates cerises confites, caviar d'aubergine grillée et girolles

~~~~~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements

(suppl. 12€ ou en remplacement du dessert 5€)

~~~~~

La Cerise et la Pistache

**Menu 3 services 40€**

*(une des deux entrées, plat, dessert)*

\*62€ avec les vins en accompagnement

**Menu 4 services 50€**

\*76€ avec les vins en accompagnement

Tout changement peut entraîner un supplément

A partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...*

# Notre Menu Découverte

*Les menus seront servis par table*

Le Tartare de Maquereau, pommes et framboises, sorbet au fenouil

~~~~~

L'artichaut farci au jambon Ibérique, velouté de fleurs de courgettes, notre classique de l'été

~~~~~

Le demi Homard et petits légumes, soupe au pistou

~~~~~

Le contre-filet de Cheval de la boucherie Deprez, girolles et tomates cerises confites,  
barbajuans au citron vert

~~~~~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements (supp. 5€)

Ou

Le Pré-dessert

~~~~~

Le Donut fraises et pêche blanche, crème à la vanille de Tahiti

**Menu 6 services 65€**

\*95€ avec les vins en accompagnement

Pour accompagner votre fromage ou dessert un verre de vin peut vous être proposé en supplément

*(Servi uniquement le soir et le week-end)*

A partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique