

Nos Menus

Les menus seront servis par table

L'émietté de Tourteau en salade fraîcheur, tomates cerises, citron et mayonnaise bisquée

Et/Ou

Le filet de Rouget Grondin, concassée de tomates à l'ail, velouté de basilic, huile d'olive noire

~~~~~

Le Pigeonneau, cannelloni aux champignons, épinards et copeaux de truffe d'été

~~~~~

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements

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

~~~~~

La Myrtille du Pays en crème, confiture et sorbet, mousse légère à la vanille

### **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*

L'émiétté de Tourteau en salade fraîcheur, tomates cerises, citron et mayonnaise bisquée

~~~~~

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

~~~~~

Le dos de Cabillaud, courgettes poêlées, citron confit, purée de pommes de terre et sauce à la tomate verte

~~~~~

La Côte de Cochon Brasvar, aubergines fondantes, chou pak-choï, girolles et jus simple

~~~~~

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

Ou

Le Pré-dessert

~~~~~

La Pêche blanche rôtie au romarin et son sorbet citron

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