

Menu à 38 euros

Les entrées

Tataki de boeuf sauce “Tigre qui pleure”

Saumon gravlax et sa crème wasabi

Foie gras mi-cuit chutney pomme poire

Les desserts

Croquant framboise

Croquant, insert framboise, mousse vanille

Royal Chocolat

Croustillant chocolat noir et amande caramélisée, mousse chocolat

Passionnement

mousse vanille, insert mangue passion

Fraisier

Les plats

Filet de canard, sauce pain d'épices

Tomates provençales, pommes de terre grenaille

Filet de bœuf sauce marchand de vin

Ecrasé de pommes de terre et poêlée de légumes

Dos de cabillaud, sauce vierge ou sauce à l'andouille

Risotto crémeux et carottes glacées

Lasagnes végétariennes

Les fromages

Trio de fromages (supplément 6 €)

Duo de fromages affinés (supplément 7 € 50)

Menu à 25 euros

Les entrées

Salade niçoise ou salade César

Terrine de campagne maison

Rillettes de poisson maison

Les desserts

Tarte fine aux pommes

Moelleux chocolat

Salade de fruits frais maison

Supplément gâteau 3 € (groupes de plus de 20 personnes)

Les plats

Suprême de Poulet chasseur, écrasé de pommes de terre

Porcelet rôti maison et son gratin dauphinois

Retour de pêche, poêlée de légumes sauce au beurre Nantais

Lasagnes végétariennes

Les fromages

Trio de fromages (supplément 6 €)

Duo de fromages affinés (supplément 7 € 50)