

Menu d'Eté

(Servi tous les SOIRS et le Samedi MIDI et SOIR)

Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 35€

Entrée + Plat + Fromages + Dessert 40€

LES ENTRÉES

Suggestion du Chef à l'Ardoise

ou

Truite Fumée Bio / Raïta aux Concombres /
Huile Végétale à la Livèche et Fenouil Citronné / Pain de Seigle / Sarrasin

LES PLATS

Cabillaud de Bretagne Rôti / Croûte aux Olives Noires /
Coulis de Courgettes Menthe-Chocolat Servi Froid et Emulsion Fenouil /
Tempura de Consoude au Lard Fumé et Légumes Provençaux en Vinaigrette

ou

Noix de Veau de La Table de Solange Rôtie / Jus Brun et Gomasio aux Herbes /
Caviar d'Aubergines et Légumes d'Eté

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages La Crèmerie St Antoine

ou

Madeleines à la Verveine / Sorbet Abricot de la Drôme

ou

Coque Chocolat / Crémeux Guayaquil 64% Cacao et Gelée Framboises /
Emulsion Basilic