NOTRE MENU A 35 EUROS DU 13 AU 17 JUILLET :

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR (EXCEPTION POUR GROUPE LE MIDI)

MISE EN BOUCHE

LA PANNACOTTA À LA SPIRULINE & POULPE

ET

LE FOIE GRAS DE CANARD AU SPECULOS

ENTRÉE

LE BONBON DE CHÊVRE & BOEUF

ET

LA MOUSSE DE TOPINAMBOUR, ERYNGII &CHORIZO

PLAT

LA TOMATE AUX CREVETTES GRISES REVISITÉE, P. FRITES

OU

LE LAPIN AU PRUNEAUX EN SAMOSA, FINE PURÉE DE PANAIS

DESSERT

LES ABRICOTS SAUTÉS AU ROMARIN GRATINÉS

OU

L'ASSIETTE DE FROMAGES

NOTRE CARTE :

(CARTE PROPOSÉE LE MIDI & LE SOIR)

LES RAVIOLES AUX COURGETTES & JAMBON GANDA 14 EUROS

LES CROQUETTES AU MAREDSOUS & TRUFFE SUR SALADE CROQUANTE 12 EUROS

LA GROSSE QUEUE DE GAMBAS EN CROÛTE DE NOISETTE SUR PANNACOTTA À LA SPIRULINE

12 EUROS

LES MOULES DE ZEELANDE AU VIN BLANC, P. FRITES 14 EUROS

LE VITELLO TONATO & GALETTE DE POMME DE TERRE AU THYM 12 EUROS

LA TOMATE AUX CREVETTES GRISES REVISITÉE, P. FRITES 12 EUROS

DESSERT : CRÈME BRÛLÉE OU ABRICOTS RÔTIS AU THYM GRATINÉS

6 EUROS