

Menu du chemin de table :

Nos entrées:

Les beignets de scampis frits, sauce au curry et pommes vertes

Ou

Le fondû de bouquet d'es moines, mesclun de salade aux tranches de magret fumé de canard

Le délice de la sorbetière

Nos plats:

Le tartare de boeuf « charolais » coupé au couteau servi avec ses herbes et condiments.

Ou

Les paupiettes de saumon cuites à la vapeur, wook de légumes frais et petit beurre blanc aux herbes de notre jardin .

Le dessert à la carte (supplément de 3€ pour le fromage et les irishs),
Notre menu vous est proposé à 35€ ou 50€ avec la sélection des vins.

Ce menu vous sera servi à partir de ce 11 juillet .

Aucun changement dans le menu, même avec supplément, ne sera accordé.