

Tous nos plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec des ingrédients frais, de qualité et de saison par un personnel passionné... Alors bon appétit !

MENU DU MIDI

Plat :	19 €
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert :	24 €
Entrée + Plat + Dessert (+ <u>café offert</u>) :	29 €

LES ENTRÉES

Carpaccio de tomates à l'ancienne, vinaigrette moutarde à l'ancienne, féta, sucrine, oignons rouges, aneth, avocat, graines de tournesol

Gasacho crémeux d'asperges vertes, pommes Granny Smith, pignons de pin, féta, huile d'olive

Assiette de serrano, petits-beurre demi-sel, pickles oignons rouges, mesclun

LES PLATS

Daurade royale, émincé de poireaux confits, crème de kumquat, épeautre grillé, cerfeuil, oignons rouges, pignons de pin

Grande salade fraîcheur, Jambon Speck, mesclun, avocat, tomates, œuf dur, crudités, fromage cheddar, petits croûtons

Pavé de veau (FR), mousseline de patate douce, condiment ananas, poivron rouge, ciboulette, piment d'Espelette, jus de veau

LES DESSERTS

Fromage du jour « Beaufort d'été », mesclun, confiture de cerises noires

Carrot Cake, crème anglaise carotte, noix caramélisées

Mousse au chocolat noir, gelée de mandarine, billes de Daim

Prix service compris - CB minimum 10 €, tickets et cartes restaurant, chèques vacances, espèces, tickets ANCV