



## Menu saisonnier

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp

4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

**Tomate aux crevettes grises revisitée** 14.50€

Tomate crue/confite/mousse – crevettes - coulis d'herbes - roquette  
et/ou

**Ris de veau croustillants - tartelette de blanc de poireaux  
cuisses de cailles confites au Cidre d'Abbaye – salade de haricots** 19.50€  
(supplément en 3 services : 5.00€)

-----  
**Filet pur de porc « Pata Negra » rôti – jus au chorizo  
Purée de légumes méditerranéens – brochette de grenailles** 24.50€

Ou

**Le magret de canard « basse température » façon Rossini  
(foie gras poêlé et jus à la truffe)** 24.50€

-----  
**Parfait glacé coco – crumble - crème de citron vert – fraises/framboises** 8,50€

Ou

**L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier** (sup. 4,00€)

-----  
Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,  
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion  
(les prix y sont indiqués à côté)

---

### Les vins du moment au verre

Les blancs : - **Costières de Nîmes** 2018 Domaine de Poulvarel (Rhône) 4.00€ 24.00€  
- **Reuilly** 2018 Domaine J. Rouzé (Sauvignon – Loire) 5.00€ 30.00€  
- **Montagny 1<sup>er</sup> cru « Les Platières »** 2017 - Berthenet 6.50€ 38.50€  
(Chardonnay - Bourgogne)

Les rouges : - **Corbières « Château Fontarêche »** 2017 4.00€ 24.00€  
(Sud-Ouest – Syrah/grenache/carignan)  
- **« Black de Katz »** 2016 Domaine R. Meyer (pinot noir- Alsace) 6.50€ 37.50€  
- **Sancerre rouge** 2015 Domaine Laloue (Pinot noir – Loire) 7.00€ 41.00€