



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^{er} cru « Les Platières » 2017 - Berthenet (Chardonnay - Bourgogne)	6.50€	38.50€
Les rouges : - Corbières « Château Fontarêche » 2017 (Sud-Ouest – Syrah/grenache/carignan)	4.00€	24.00€
- « 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€