

Menu « Fleur de Sel »

25€ (entrée/plat/dessert)

22€ (entrée/plat ou plat/dessert)

16€ (plat unique)

Menu + 2 verres de vin (10cl) : 7€50 supplémentaire

Entrée

Terrine de queue de bœuf,
carotte au cumin et caramel au vinaigre balsamique

ou

Saumon fumé maison par nos soins, déclinaison de betterave,
et crème à l'aneth

ou

Œuf de Loué poché façon bourguignonne
(sauce au vin rouge, champignon, lardon, oignon grelot)

Plat

Filet mignon de porc fermier, sauce forestière,
flan aux champignons et légumes du marché

ou

Pavé de saumon, sauce au poivron rouge, risotto au saveur d'une paëlla

ou

Pavé de cœur de faux-filet VBF (env. 200g) (Supplément 3€),
« Race à viande Charolaise », frites maison et jus de viande

ou

Suggestion du chef (à l'ardoise)

Dessert

Gourmandise chocolat, caramel et cacahuète, glace caramel

ou

Dôme poire et spéculoos, sorbet poire

ou

Café ou thé gourmand (Supplément 1€50)