

Menu « Fleur de Sel »

26€00 (entrée/plat/dessert)

24€50 (entrée/plat) ou 23€ (plat/dessert)

16€ (plat unique)

Menu + 2 verres de vin (12cl) : 8€00 supplémentaire

Entrée

Tomates cœur de bœuf et mozzarella « di Buffala campana »

Jambon Serrano et pesto au basilic.

ou

Saumon fumé maison par nos soins,

graine de sésame, crème de raifort et copeaux de radis.

ou

Salade de chèvre chaud pané (fromagerie Lethielleux)

(œuf poché, lardon artisanal, tomate, noix, poire)

Plat

Filet mignon de porc et sa croûte de fruits secs,

écrasé de pomme de terre à l'huile de noix, sauce au cidre

ou

Cabillaud, flan de carotte et poivron rouge,

légumes de saison, beurre blanc au poivron

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

Crème brûlée du moment

ou

Baba au rhum, chantilly, fruits frais et son gaspacho de fruits de

saison

ou

Café ou thé gourmand (Supplément 1€50)

ou

Assiette de fromages, salade verte