



MENU À 29€ (ENTREE+PLAT+DESSERT)
MENU À 32€ (ENTREE+PLAT+FROMAGE+DESSERT)
FORMULE ENTREE+PLAT À 24€
FORMULE PLAT+DESSERT À 21€

ENTREES

- Salade César (poulet, cornichons, câpres, parmesan, crème) (12,50€)
- Salade de melon et pastèque à la féta, jambon cru et basilic (12€)
- Velouté de courgettes à la menthe servi froid, supions marinés et pignons de pin torréfiés (12,50€)
- Ratatouille froide, anchois marinés au citron (11,50€)
- Rouleau de bœuf au caviar d'aubergines et tomates, salade verte (13€)

DESSERTS

- Tartelette aux fraises façon grand-mère au parfum de confiture (6,50€)
- Sablé aux framboises et crème basilic (6,50€)
- Nougat glacé griottes-pistache et fruits confits (7€)
- Crème brûlée au chocolat (7€)
- Salade de fruits frais de saison aux poivres de Séchouan, sorbet citron (6€)

MENU ENFANT A 9,50€

- Steak haché, poêlée de légumes et pommes de terre nouvelles
- Coupelle de fraises et boule de glace vanille

PLATS

- Côtes d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé aux poivres Timut, tian de légumes provençaux, (16,50€)
- Filet de bar, sauce vierge aux olives et amandes, polenta croustillante et tagliatelles de courgettes frites(18€)
- Cuisse de canard confite aux fruits rouges, haricots, carottes et pommes de terre nouvelles (15,50€)
- Trilogie de poisson et crustacés, petit épeautre au citron confit et légumes (17€)
- Tartare de boeuf aux herbes et épices, salade verte et pommes de terre nouvelles (17,50€)

FROMAGES

- Assiette de fromage secs affinés (3,50€)
ou
Faisselle de fromage blanc fermier (2,50€)