

Menu de Printemps



Entrées

Assiette de jambon cru de Parme fumé par nos soins
Salade de crudités printanières, Proustillant de nougat de chèvre frais
Quicou (pâte) à la blette crus en saoussoun de tomate
Raviolis farcis à la Niçoise, sauce aux champignons

Les viandes et volailles et poissons

Magret de canard à la normande et pomme confite
Lapin en gibelotte, gnocchi de pomme de terre
Entrecôte sur la plancha façon provençale

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du jour

Desserts

Assiette de fromages composés
Notre traditionnelle tarte maison aux myrtilles
Crème chocolada et mousse de mascarpone au spéculos
Tourte de blettes à la Niçoise
Coupe de glace 2 boules (citron vert, fraise, vanille, chocolat, rhum raisin, café, fruit passion)

Menu à 26.00 €

Prix TTC service compris

Toutes nos pâtes, pâtés et desserts sont faits maison

Menu du marché



Entrées

Râté en croûte aux trompettes des maures
Raviolis d'escargots aux champignons, jus de viande
Feuilletée de riz de veau aux morilles et pointe d'asperges

Les viandes et volailles et poissons

Carré de porcelet au miel et mangues
Pièce de veau braisé aux petits oignons
Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes du jour

Assiette de fromage

Desserts

Douceur meringuée au citron de pays sur biscuit
Petit paris Brest à la crème de violette

Menu à 36.00 €

Prix TTC service compris
Tous nos pâtés, pâtes et desserts sont faits maison