

MENU PRINTEMPS - ETE

MENU 33 €

Salade Brésilienne
Assiette douceur du sud
Eventail de melon (saison)
Assiette fraîcheur du Nord
flan d'asperge sauce tomate basilic
Salade chaVercors

ℒ

Emincé de magret canard sauce aux baies rouges
Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière
Moelleux de veau au jus
Souris d'agneau rôti aux senteurs de Provence
Sot l'y laisse de dinde et son jus de clairette
Araignée de porc et sa crème de thym
Filet de poulet en crépine lardé

Fromage et dessert vins et café compris

MENU 38€

Salade Brésilienne
Assiette douceur du sud
Eventail de melon (saison)
Assiette fraîcheur du Nord
Salade chaVercors

ℒ

Filet de julienne sauce bahianaise
Filet de truite sauce champagne
Pavé de saumon rôti au beurre blanc

ℒ

Moelleux de veau au jus
Sot l'y laisse de dinde au jus de clairette
Araignée de porc et sa crème de thym
Filet de poulet en crépine lardé

Fromage et dessert vins et café compris

MENU PRINTEMPS - ETE

MENU 40€

Melon Surprise (saison)

Terrine de saumon aux crevettes sauce cocktail

Salade Brésilienne

Assiette fraîcheur du nord

Salade chaVercors

ℒ

Filet de rascasse sauce basilic

Filet de dorade et sa crème de ciboulette

Gratiné de crabe sauce aux noix de st jacques sauvages

ℒ

Trou Normand

ℒ

Souris d'agneau rôti aux senteurs de Provence

Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce forestière

Sot l'y laisse de dinde au jus de clairette

Emincé de magret canard aux baies rouges

Moelleux de veau au jus

ℒ

Fromage

Dessert

Café, vin compris