# Menu

## DE SAISON

Entrée + plat ou plat + dessert : 27,50€
Entrée + plat + dessert : 32,90€ (+ 5€ avec assiette de fromages)

*Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, confit de figues de Corse*
*Ou*
*Crème brûlée de potimarron au comté*
*Ou*
*Carpaccio de saumon gravlax, agrumes & croquant wasabi*
*Ou*
*Velouté de lentilles verte aux cèpes, espuma persillé*

**********

*Souris D'agneau confite, pommes rôties à l'ail, légumes et jus corsé (+4€)*
*Ou*
*Paleron de cochon braisé, sauce morilles, écrasé de pomme de terre au thym frais (+2€)*
*Ou*
*Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frite maison & mesclun de jeunes pousses*
*Ou*
*Demi-Lunes farcies aux cèpes, truffe d'été, sauce parmesan, copeaux de champignons et feuilles de basilic*
*Ou*
*Cœur de pavé de saumon, risotto crémeux aux poireaux, carottes glaçées*

**********

*Dessert au choix (voir carte, +1€ Banana split)*

## MENU ENFANT

9,90€

*Suprême de Poulet rôti ou Filet de poisson pané ou Steak Haché - Accompagnement au choix : Légumes ou Frites*

****

*Deux boules de glace aux choix ou faisselle fruits rouge ou salade de fruits*

****

*Sirop à l'eau ou diabolo*