



Menu 32€

Jeudi 17 mars

Entrée, plat et dessert

Entrée

Millefeuilles d'aubergines à la coppa

Ou

Escabèche de rouget et ses légumes croquants

Plat

Lotte au chorizo

Pomme de terre en persillades et spaghettis
courgettes

Ou

Noix d'entrecôte

Pomme de terre en persillades et spaghettis
courgettes

Dessert

Fondant au chocolat et sa glace vanille

Ou

Ile flottante exotique



Menu 32€

Samedi 19 mars

Entrée, plat et dessert

Entrée

Foie gras compote de pomme et chips de pains.

Ou

Carpaccio de poulpe et vierge de légumes

Plat

St Jacques rôties et son rizotto champignons

Ou

Filet de taureau et son rizotto champignons

Dessert

Crème brûlée au thé

Ou

Brownie chocolat et café



Menu 32€

Dimanche 20 mars

Entrée, plat et dessert

Entrée

Brandade

Ou

Quiche lorraine maison

Plat

Pochette de gambas en persillade
Pomme de terre rôti sauce ciboulette et sa ratatouille

Ou

Brochette de bœuf
Pomme de terre rôti sauce ciboulette et sa ratatouille

Dessert

Assiette de sorbets

ou

Millefeuille oriental au caramel

*Assiette de fromage supplément de 13€