



Menu 32€

Mercredi 30 mars

Entrée, plat et dessert

Entrées

Feuilleté chèvre miel

Ou

Gaspacho de courgette acidulé

Plats

Saumon rôti et raviole poché huile vierge

Ou

Cuisse de canard et raviole poché huile vierge

Desserts

Ananas poché estragon mangue

Ou

Mousse au chocolat noir

**Assiette de fromages supplément 13€*



Menu 32€

Jeudi 31 mars

Entrée, plat et dessert

Entrées

Déclinaison d'avocat et crevettes mayonnaise

Ou

Endive aux jambon gratinées

Plats

Brandade de morue à la purée de pomme de terre

Ou

Côte de cochon Label Rouge à la purée de pomme de terre

Desserts

Crème brûlée à la pistache

Ou

Baba rhum exotique

**Assiette de fromages supplément 13€*



Menu 32€

Vendredi 01 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de bœuf à l'italienne

Ou

Assiette de légumes marinés

Plats

Filet de lieu noir poché et riz pilaf avec spaghetti aux courgettes

Ou

Entrecôte rôti et riz pilaf avec spaghetti aux courgettes

Desserts

Millefeuille vanille

Ou

Crumble poire et café

**Assiette de fromages supplément 13€*



Menu 32€

Samedi 02 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Asperges rôties au parmesan jambon cru

Ou

Escalope de foie gras mousseline artichaut

Plats

Lotte au chorizo et pomme de terre mitraille poêlée aux champignons

Ou

Mignon de veau et pomme de terre mitraille poêlée aux champignons

Desserts

Tarte Normande

Ou

Choux pralinés au coulis de fruits rouges

**Assiette de fromages supplément 13€*



Menu 32€

Dimanche 03 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Œuf poché façon Meurette

Ou

Graton des Cévennes et confit d'oignon

Plats

Gambas rôties à la persillade et crique ardéchoise mesclun

Ou

Magret de canard et crique ardéchoise mesclun

Desserts

Assiette de glace et sorbet

Ou

Flan classique crème anglaise

**Assiette de fromages supplément 13€*