

## *Menu déjeuner à 30 €*

*(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

## *Menu Terroir à 39 € (midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

\*\*\*\*\*

*Crème vichyssoise et saumon fumé, Mousse aneth et harenga, Pain croustillant*

*OU*

*Pressé de joue de bœuf et carottes fondantes, Vinaigrette à l'orange*

\*\*\*

*Dos de cabillaud vapeur, riz vénéré et légumes croquants, Jus de crevettes grises*

*OU*

*Pintade rôtie sur sa peau, Côtes de blettes gratinées au parmesan, Sauce poulet*

\*\*\*

*Pavlova acidulée au citron, Crème fouettée vanille et sorbet yuzu*

*OU*

*Crèmeux chocolat Andoa, Poires en confit et coulis, Glace vanille*

\*\*\*\*\*

### *Supplément fromage :*

*Assiette de fromages Bio de la ferme Gaborit : 5 €*

*OU*

*Plateau de fromages : 12 €*

*Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)*