

## *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*

\*\*\*\*\*

*Oeuf parfait, Pousses d'épinards tombées minute, Emulsion de parmesan*

*OU*

*Maquereau mariné au citron vert et en rillette, Pomme de terre, Sauce vierge*

\*\*\*

*Saumon Label Rouge cuit sur sa peau, La lentille corail en royale et la verte condimentée,  
Emulsion crémeuse à l'ail des ours*

*OU*

*Foie de veau en tranche épaisse, Navet boule d'or et chou kale,  
Jus de bœuf aux câpres*

\*\*\*

*Biscuit et déclinaison autour de la carotte, Crème fromage blanc,  
Sorbet orange sanguine*

*OU*

*Ile flottante, Crème anglaise onctueuse, Caramel coulant et opaline,  
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 %)*