

ENTREE+PLAT 29€

ENTREES

Pastilla de canard confit aux pistaches

ou

Saumon fumé, saucisse de Morteau caramélisée
et crème de châtaignes

PLATS

Méli mélo de bar et crevettes poêlés, beurre blanc Nantais, petit
épeautre et potimarron.

ou

Croustillant de veau aux amandes et à la sauge
flan de champignons de Paris et riz rouge de Camargue

PLAT+DESSERT 29€

Ce menu peut être sujet à un peu d'attente, tous les plats étant préparés à la minute

PLATS

Méli mélo de bar et crevettes poêlés, beurre blanc Nantais, petit
épeautre et potimarron.

ou

Croustillant de veau aux amandes et à la sauge
flan de champignons de Paris et riz rouge de Camargue

DESSERTS

Tiramisu Framboise

Croustillant praliné et chocolat noir, coulis fruits de la passion.

Entremet coco, citron et pralin maison

Sorbets : framboise, citron, mangue Glace : violette, gingembre, coco
2 parfums au choix, Sorbets artisanaux

Fromage de chèvre au lait cru, mariné à l'huile d'olive et aux herbes.

Changement de garniture 3€

la maison n'accepte plus les chèques

MENU 38€

ENTREES

Pastilla de canard confit aux pistaches

ou

Saumon fumé, saucisse de Morteau caramélisée
et crème de châtaignes

ou

Risotto crémeux au chorizo ibérico
et sa tuile de parmesan reggiano

PLATS

Filet de canard des Dombes laqué, polenta au sésame,
et purée de butternut

ou

Méli mélo de bar et crevettes poêlés, beurre blanc Nantais, petit
épeautre et potimarron.

ou

Croustillant de veau aux amandes et à la sauge
flan de champignons de Paris et riz rouge de Camargue

DESSERTS

Tiramisu aux framboises

Entremet coco, citron et pralin maison

Croustillant praliné et chocolat noir, coulis fruits de la passion.

Sorbets : framboise, citron, mangue Glace : violette, gingembre, coco
2 parfums au choix, Sorbets artisanaux

Fromage de chèvre au lait cru, mariné à l'huile d'olive et aux herbes

Changement de garniture 3€

Aucunes suggestions ou plats de la carte ne peuvent être insérés dans les menus