



Saveurs de Février

Entrées

| | |
|---|-------|
| Saumon fumé maison et duo crémeux ----- | 9,50€ |
| Gâteau de foie de volaille et sa sauce tomate ----- | 9,00€ |

Plats

| | |
|---|--------|
| Pavé de veau et sa sauce à l'estragon, ----- accompagné de pâtes fraîches maison | 19,50€ |
| Risotto de légumes, crémeux de tomme ----- de la ferme des Sources et shiitakés | 17,50€ |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés --- | 6,00€ |
| Pavlova exotique ----- | 6,00€ |
| Brioche façon pain perdu ----- | 6,00€ |

Menu entrée/plat/dessert : 25€ (Uniquement le midi)

Menu enfant: 12,50€

Prix TTC, service inclus

Nous travaillons des produits frais avec peu de stock. Si nous ne pouvons vous garantir un repas en dernière minute, nous vous proposerons des planches à partager.



Saveurs de Février

Entrées

| | |
|---|-------|
| Saumon fumé maison et duo crémeux ----- | 9,50€ |
| Gâteau de foie de volaille et sa sauce tomate ----- | 9,00€ |

Plats

| | |
|---|--------|
| Pavé de veau et sa sauce à l'estragon, accompagné de pâtes fraîches maison ----- | 19,50€ |
| Risotto de légumes, crémeux de tomme de la ferme des Sources et shiitakés ----- | 17,50€ |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Fromage blanc ou trio de fromages frais et affinés --- | 6,00€ |
| Pavlova exotique ----- | 6,00€ |
| Brioche façon pain perdu ----- | 6,00€ |

Menu entrée/plat/dessert : 25€ (Uniquement le midi)

Menu enfant: 12,50€

Prix TTC, service inclus

Nos Partenaires

