



Entrées

Carpaccio de Bar en mosaïque, Duo de Radis rose et noir.	15€
Duo d'Asperges vertes et blanches, Tomme blanche fumée 	14€
Ris de Veau poêlés et Artichauts	16€

Plats

Faux-filet, Purée de Pommes de terre	28€
Cuisses de Lapin et Carottes en effiloché, Beignets de Pommes de Terre aux Herbes	28€
Filet d'Omble Chevalier rôti, Jus de Cresson, Riz Vénééré croustillant	29€
Courgettes et Epeautre façon maki dans un Gaspacho frais  (Supplément Pie de vache +4€ hors menu)	24€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes « Surprise »

 = végétarien

Fromages ou Desserts

Fromages d'ici et d'ailleurs	10€
Et si le Mojito était un dessert?	11€
Tour Chocolat lait et Rhubarbe	11€
Tartelette Fraises et Chocolat Blanc	12€
Dégustation de Glaces et Sorbets maison	10€

Fait maison glaces comprises.