

**A PARTIR DU 9 MAI ET
JUSQU'AU 28 JUILLET INCLUS**

OUVERTURE 7 /7 DE 9H A 0H00

**OUVERT TOUS LE MOIS D'AOÛT
DU MARDI AU SAMEDI DE 9H A 0H00**



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Dimanche 26 Mai



Bonne fête Maman

Vin blanc

Pouilly Fumé 2022, domaine Blondelet,
vallée de la Loire

Vin rouge

"Le moulin" de Château Vitus 2015,
Sainte-Foy Bordeaux

Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2023,
Côtes de Provence BIO



MENU FETES DES MERES

76€ par personne

(amuse-bouche, entrée, plat, dessert, 37.5 cl de vin,
50cl d'eau minérale, 1 café)

Vichyssoise de petit pois et caillé de chèvre

AU CHOIX

Duo d'asperges vertes et blanches des Landes servies tièdes, sauce
mousseline, tuile au parmesan

Ceviché de truite de Vilette (78) à la bergamote

AU CHOIX

Dos de maigre cuit sur la plancha, sauce vierge, cassolette
d'artichauts à la barigoule

Mignon de veau de l'Aveyron au citron et romarin,
poêlée de légumes verts,
gratin de courgettes

Rigatoni à la crème de morilles

AU CHOIX

Fraisier du chef Stéphane, coulis

Sphère croquante au chocolat, mousse pralinée,
sauce chocolat Gianduja

Assiette de fruits rouges, sorbet citron vert

