

Menu du moment

Panna cotta de chèvre, courgette et tomate confite
Goat cheese panna cotta with zucchini and candied tomato

Ou / Or

Velouté Vichyssoise, poireaux et pomme de terre
Cold potato and leeks soup

Filet d'espadon, légumes rôtis et sauce vierge
Swordfish fillet and roasted vegetables

Ou / Or

Faux-filet de boeuf, persillade de pommes de terre et sauce béarnaise
Sirloin beef, parsley potatoes and Bearnaise sauce

Tarte rhubarbe, amande et mousse vanille
Rhubarbe and almonds tart with vanilla foam

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 26 euros
Starter - Main course or Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert : 32 euros
Starter - Main course - Dessert