

RESTAURANT

Menu du mois de mars

Les entrées

Poireaux en vinaigrette et son œuf Bio mimosa • 9€

Céleri rémoulade, pommes Granny
et petites crevettes roses saumurées • 12€

Crème brûlée chorizo parfumée au safran • 11€

Les plats

Osso Bucco de veau à l'échalote,
pommes de terre grenaille confites • 20€

Côte de bœuf 350 gr, frites, salade • 32€

Dos de cabillaud rôti, carottes fanes glacées à l'orange • 25€

3 Œufs Bio en omelette, frites, salade • 15€

Rigatoni de Cecco à la crème de pesto,
lamelles de bacon fumées • 18€

Burger brioche au poulet pané, sauce tartare, frites, salade • 19€

Les desserts

Assiette de fromages • 8€

Crème renversée au caramel • 9€

Tartare d'ananas rôti à l'anis étoilé • 6€

Trio de choux craquelins, chantilly à la vanille Bourbon • 14€