

RESTAURANT

Menu du mois de janvier

Les entrées

- 🌿 Velouté de butternut et céleri rave • 7€
- 🌿 Salade de tomate d'antan parfumée
au basilic et à la truffe • 8€
- Riz au lait de foie gras, confit d'oignons • 8€

Les plats

- Parmentier de confit de canard,
mesclun de jeunes pousses • 17€
- Côte de bœuf 350g, frites maison,
beurre maître d'hôtel • 28€ (+5€ soirée étape)
- Cheeseburger au poulet pané et au comté affiné 24 mois • 16€
- 🐷 Penne Regate au lard et à la crème de parmesan,
oignons frits • 15€
- 🌿 3 Œufs BIO en omelette servie comme on l'aime • 15€
- 🌿 Poké bowl XXL • 16€ (végétarien)

Les desserts

- Panna cotta coulis mangue et passion, noix de coco râpée • 8€
- Tartare d'ananas à l'hibiscus • 7€
- Assiette de fromages AOP • 7€



Végétarien



Porc

Taxes et services compris