

MENU CHARMANT

30.00€



- Raviole, Royale et Spaghettis végétaux autour de la Courge bio de Couffé.
- Tendres calamars en marinade Grémolata et Crumble tiède au Gorgonzola
- QuinoCroc au jambon cuit,
Grecque de Pleurotes curcuma coriandre



- Volaille en robe de lard, pain d'épices,
Mousseline de Patates douces et jus au cidre
- Poisson du jour au beurre blanc,
Paillason de légumes et oignons Cebette
- Amateur de Bœuf, c'est  français, Charolais (+4.00€)
Voir le Menu 'Élégant'



- Assiette de 3 fromages au lait cru,
- Nougat glacé à la mandarine
Biscuit croquant nougatine
- Cheese cake Pom Pom, sorbet et mousse caramel au beurre salé



Nos plats sont faits maison et élaborés sur place avec des produits bruts