

# Menu sous plusieurs formes

## Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Gambas marinées au citron - Mayonnaise d'avocat 14 -  
Radis roses et amandes éfilées torrifiées

**ou**

Tartelette de mousse de chèvre frais et ciboulette 12 -  
Mesclun - Poivrons marinés et tomates séchées

\*\*\*\*\*

Filet de maigre rôti sur peau 17 -  
Tian de légumes - Huile d'olive de Crête

**ou**

Filet de canette provenance des Dombes 17 -  
Petits légumes et pommes de terre de Noirmoutier  
Jus gastrique aux baies

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût 4 -

**ou**

Plateau de fromages 9 -  
Supplément de 3 euros par assiette partagée

\*\*\*\*\*

Boule chocolat noir fondante - Caramel au beurre salé 9 -  
Framboises fraîches - Glace vanille

**ou**

Verrine de crème légère à la pistache et abricots pochés 9 -  
Tuile croquante

## Ce menu vous est proposé au prix de :

34 € avec entrée, plat, fromage ou dessert

39 € avec entrée, plat, fromage et dessert

51 € avec entrée, plat 1, plat 2, fromage et dessert

Ou encore à la carte selon les prix affichés en face des plats

**Suggestions du jour annoncées à l'oral selon  
le marché du chef et approvisionnements**

~ NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGRÉABLE MOMENT PARMI NOUS ~