

# Menu sous plusieurs formes

## Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Gambas poêlées et refroidies 14 -  
Taboulé aux petits légumes et herbes fraîches  
Espuma de crustacés

**ou**

Pressé de lapin aux herbes 13 -  
Compotée acidulée d'abricots secs - Feuilles d'épinard en salade

\*\*\*\*\*

Bar rôti sur peau 19 -  
Mirepoix de légumes d'été (poivron, courgette, tomate, concombre)  
et câpron  
Huile d'olive citronnée

**ou**

Rond de veau cuit basse température 19 -  
Caviar d'aubergine - Tomates séchées - Pommes sautées  
Jus à la tapenade d'olive noire

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût 4 -

**ou**

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

\*\*\*\*\*

Crèmeux de citron jaune - Palets noisettes 9 -  
Fraises fraîches - Sorbet citron et zestes de citron vert

**ou**

Mousse chocolat de mémé Léonie 9 -  
Glace chocolat au lait - Tuile au gruë de cacao

## Ce menu vous est proposé au prix de :

**35 €** avec entrée, plat, fromage ou dessert

**40 €** avec entrée, plat, fromage et dessert

**52 €** 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 ~*