

*Menu € 36,50*

*Amuse-bouche*

-----

*Chèvre frais juste passé au four et salade*

*ou*

*Tartare de Saint Jacques*

-----

*Coeur de ris de veau sur rizotto au safran*

-----

*Dessert au choix*

*Suggestions*

*Couteaux gratinés € 11,50*

*Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne € 19,50*

*Desserts du jour*

*Profiteroles glacées sauce chocolat € 8,50*

*Affogato € 5,50    Sorbet rhubarbe € 6,00*

*Vin du moment*

*Crémant rosé 75 cl : € 26,50    Le verre 12,5 cl € 5,80*

*Pinot noir rosé 75 cl : € 19,00    Le verre 12,5 cl € 3,40*

