

*Menu déjeuner du lundi au vendredi à 28 € (hors jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

*Menu Terroir à 37 € (menu servi tous les jours midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

*Supplément fromage à 5 €*

\*\*\*\*\*

*Pressé de raie aux piquillos et herbes potagères,  
Emulsion aux câpres*

*OU*

*Poitrine de cochon de Vendée braisée,  
Crème de panais aux noisettes*

\*\*\*

*Lieu jaune en écailles de chorizo,  
Mitonnée de cocos de Paimpol*

*OU*

*Ballottine de jarret de veau braisé,  
Méli-mélo de carottes multicolores, Jus à la moutarde de Meaux*

\*\*\*

*Tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit*

*ET / OU*

*Figues rôties au miel et citron, Biscuit Madeleine, Sorbet à la framboise*

*OU*

*Pavlova aux fruits exotiques, Chantilly à la vanille Bourbon et coulis de mangue*

*Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)*