

# *Menu déjeuner du lundi au vendredi à 30 € (hors jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

# *Menu Terroir à 39 € (menu servi tous les jours midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

\*\*\*\*\*

*Boulgour aux herbes potagères, Asperges vertes, Serrano, Vinaigrette gourmande*

*OU*

*Chiffonnade de veau tonnato, Mesclun, Copeaux de parmesan*

\*\*\*

*Tournedos de merlu laqué aux piquillos, Crumble épice, Risotto de riz vénéré, Marinère aux herbes du potager*

*OU*

*Suprême de pintade doré au sautoir, Brocoletti, Blinis de maïs, Jus parfumé à la coriandre*

\*\*\*

*Dôme chocolat au lait Valrhona, Tuile gruée de cacao, Crème glacée à la vanille Bourbon*

*OU*

*Biscuit madeleine, Pomelos, Crèmeux au miel de pays, Crème glacée au fromage blanc*

\*\*\*\*\*

## *Supplément fromage :*

*Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €*

*OU*

*Plateau de fromages : 12 €*

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