

Les Entrées

L'incontournable:

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses
et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

(Suppl. 5€ si Menu Inspiration de Saison)

Un goût d'Automne:

Comme une Lasagne
Champignons des Bois, Butternut et Chèvre Frais

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Lotte Rôtie au Poivre de Timut
Riz Venere au Citron Confit

29€

Coté Terre:

Joue de Boeuf Angus confite au Vin du Luberon
Patate Douce Rôtie aux Epices et en Chips

28€

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette
de Belle Maman

27.50€

Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Brie de Meaux garni de Pommes Flambées au Calvados et e Noix

13€

(Suppl. 3€ dans nos Menus)

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly Mascarpone,
Pluie de Pollen (L'Epouvantable Grambois)

10€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché

10€

"Je n'ai décidément aucune Volonté ...":

Mousse au Chocolat Noir aux Nibs de Cacao (Xoco Gourmet)

Caramel Beurre Salé

10€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand

13€

(Suppl. 3€ dans nos Menus)

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché

Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée

1 Sirop à l Eau

15€

