

# MENU DÉCOUVERTE

## Entrées

Crème de courgette, espuma de saumon fumé  
Salade d'asperges, œuf poché, mimolette

\*\*\*

## Plats

Sauté d'agneau bière et miel, purée de patate douce  
Dos de loup de mer, croûte ail des ours, poêlée de légumes printaniers,  
sauce ail noir

\*\*\*

## Desserts

Mbelleux chocolat, crème anglaise  
Crumble pomme rhubarbe, sorbet framboise  
Coupe de glace (au choix dans la carte)

entrée + plat + dessert 35 €

(possibilité de faire un changement avec la carte avec supplément de 3 €)

# MENU ENFANT

Le plat principal des grands (loup ou agneau) en plus petit !  
Avec 1 boule de glace en dessert 13€

Prix net en euros – taxe et service compris – paiement directement en caisse

# LA CARTE

## Entrées

- Crème de courgette, espuma de saumon fumé 10€  
Salade d'asperges, œuf poché, mimolette 10€  
Tarte fine rouget, tomate, pistou 13€  
Jambon cebo ibérique 24 mois, carpaccio de melon 15€

\*\*\*

## Plats

- Sauté d'agneau bière et miel, purée de patate douce 20€  
Dos de loup de mer, croûte ail des ours, poêlée de légumes printaniers,  
sauce ail noir 21€  
Poire de boeuf maturée, échalotes rôties, pomme de terre grenaille 23€  
Choucroute de la mer 24€  
Plat végétarien 17€

\*\*\*

## Desserts

- Mbelleux chocolat, crème anglaise 8€  
Crumble pomme rhubarbe, sorbet framboise 8€  
Cheesecake, biscuit spéculoos, coulis de fruits rouges 10€  
Café gourmand 10€  
Assiette de fromages 9€  
Coupe de glace