

Les propositions estivales du chef

Entrées

Escalope de foie gras des Landes chutney aux abricots, posses de salade et vinaigrette à l'huile de noix
22.-

Carpaccio de truite rose de Courtemaître au basilic-citron vert, roquette croustillant au parmesan
17.-

Croustillant de crottin de Chavignol sur pousses de salades
16.-

Plats principaux

Gambas « Black-Tiger » grillées à l'ail accompagné de salades estivales
28.-

Filets de sandre sauce à la ciboulette riz basmati légumes de saison
31.-

Roastbeef sauce tartare accompagné de salades estivales
26.-

Côtelettes d'agneau grillées beurre café de Paris accompagné de salades estivales
29.-

Frites +4.50

Bœuf : Suisse, veau : Suisse, gambas : Vietnam, sandre : Estonie