



MENU MARS 2022

Entrée, plat et dessert : 59€ (ou Entrée Plat 49€ / ou Plat Dessert 39€)

Raviole ouverte de cuisses de grenouille en persillade

ou

ou Ceviche de daurade, agrumes, coleslaw, mangue

ou Pressé de foie gras de canard mi-cuit au naturel,
chutney de pommes, poires

.....

Filet de daurade, vinaigrette asiatique, wok de légumes

ou

Agneau de Provence façon tajine petit épeautre et fruits de saison

ou

Canelloni aux légumes de saison, citron confit, olive taggiasche et parmesan, jus de daube

.....

Tiramisu framboise

ou

Fondant au chocolat, crème anglaise au café

Supplément fromage: 15€