

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Brochette de gambas snackées à la plancha, salade Thaï
- Tacos croustillant en mille-feuilles, tourteau et avocat
- Asperges blanches et salade romaine à la crème, œuf mollet
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+5€)
- Le pressé de jarret, foie gras de canard et abricot moelleux

Plats, 20€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Carré d'agneau rôti, piquillos farcis et purée au beurre d'escargot (+7€)
- Merlu rôti, risotto paëlla et chorizo Ibérique
- Quasi de veau « Orloff »
- La pêche du jour

Desserts, 9€

- Le brie à la truffe noire
- Baba au Rhum
- Crème caramel beurre salé
- La tasse de chocolat tiède, crème stracciatella et son financier
- Minestrone de fruit exotiques et coco
- Riz au lait à la vanille, pomme choco /cacahuète.

Menu enfant, 12€

Sirop, suprême de volaille-mousseline de pomme de terre, glace smarties)

Réservation au 0238865020 Restaurant fermé le dimanche et lundi.
Pas de réservation par Mail.