

## Menu à 38€ (entrée, plat, dessert)

### Entrées, 13€

- Brochette de gambas snackées à la plancha, salade Thaï
- Tartare de saumon et saumon fumé à l'aneth
- Asperges blanches et salade romaine à la crème, œuf mollet
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+5€)
- Mozzarella burrata, tomates cerises en salade, basilic, coppa grillée

### Plats, 20€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Côte de cochon Ibérique, pommes grenailles et champignons (+5€)
- Cabillaud rôti, fine brandade de haddock et chorizo Ibérique
- Suprême de volaille jaune ; mousseline de petits pois, carbonara d'oignon
- La pêche du jour

### Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Cheesecake, caramel, banane, beurre salé
- La tasse de chocolat tiède, crème stracciatella et son financier
- Le chou praliné
- Craquelin aux fraises de Mr Mercier.

### 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.