

## Menu à 38€ (entrée, plat, dessert)

### Entrées, 13€

- Saumon « Bomlo » mariné, aneth et citron vert
- Grosse tomate « ananas », burrata crémeuse et coppa grillée
- Crèmeux de petits pois au lard et œuf mollet croustillant
- Foie gras de canard cuisiné au côteaux du layon, chutney de figues (+8€)
- Brochette de gambas sauvage, salade de haricots verts et mangue

### Plats, 21€

- Parmentier de bœuf cuisiné au foie gras
- Suprêmes de pigeonneau, poêlée de champignons et pomme Anna
- Lieu jaune, risotto aux champignons et sauce homard
- Quasi de veau rôti et jardinière de légumes
- La pêche du jour

### Desserts, 9€

- Fromages affinés
- Baba au Rhum
- Cheesecake framboises
- LA profiterole
- Figues rôties au miel et glace chèvre
- 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.