
MENU - JEUDI 7 AOÛT

Entrée + plat ou plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Cannelloni de saumon fumé & fromage frais aux herbes,
croquant sarrasin & jeunes pousses, huile vierge

ou

Terrine de campagne, confit d'oignons
& vin rouge, jeunes pousses

ou

🍷 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Mix Grill (saucisse, brochette de bœuf et tranche de lard),
frites, sauce béarnaise, salade & vinaigrette

ou

Suprême de poulet façon basquaise,
légumes du soleil & riz sauvage

ou

Filet de daurade snacké, beurre nantais,
légumes du soleil & riz sauvage

ou

🍷 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Coupe glacée : 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,
chantilly, coulis de chocolat, cigarette russe et brisures de chocolat

ou

Assiette gourmande : mini tropézienne, moelleux au chocolat,
& crème brûlée à la vanille

MENU - JEUDI 14 AOÛT

Entrée + plat ou plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Petite salade façon César : œuf, volaille rôtie,
copeaux de parmesan, croûtons, tomate, sucrine & sauce César

ou

Ballotine de poisson & aïoli,
mesclun de salade

ou

 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Pavé de Rumsteck (VBF) grillé & sauce béarnaise,
accompagné de frites, salade verte & vinaigrette

ou

Filet mignon de cochon au cidre,
pommes de terre grenailles & oignon cébette

ou

Pavé de saumon au beurre blanc,
pommes de terre grenailles & oignon cébette

ou

 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade & vinaigrette

ou

Coupe glacée : 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace passion, chantilly,
coulis exotique, cigarette russe & brisures de chocolat

ou

Assiette gourmande : mousse au chocolat, cannellé
& tartelette au citron

MENU - JEUDI 21 AOÛT

Entrée + plat ou plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Œuf parfait, crème de champignons, poêlée de champignons,
lardons grillés, croûtons & mesclun de salade

ou

Ballotine de poisson & aïoli,
mesclun de salade

ou

 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Brochette d'onglet* grillée & sa sauce béarnaise,
accompagnée de frites, salade verte & vinaigrette

ou

Cuisse de canard confite aux agrumes,
pommes de terre sarladaises & légumes gourmands

ou

Cocotte de parmentier de poisson, mesclun de salade & vinaigrette

ou

 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade & vinaigrette

ou

Coupe glacée : 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace framboise, chantilly,
coulis de fruits rouges, cigarette russe & brisures de chocolat

ou

L'assiette gourmande : tiramisu, macaron aux fruits rouges
& tartelette chocolat

**Viande Origine UE*

MENU - LUNDI 25 AOÛT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Cassolette de la mer aux petits coquillages
& bisque de langoustine

ou

Terrine de campagne, confit d'oignons & vin
rouge, jeunes pousses

ou

 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

L'entrecôte (VBF) grillée & sa sauce béarnaise,
accompagnée de frites, salade verte & vinaigrette

ou

Rougail saucisse aux épices douces & riz sauvage

ou

Blanquette aux deux poissons, réduction safranée,
légumes gourmands & riz sauvage

ou

 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade & vinaigrette

ou

Coupe glacée : 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat,
chantilly, coulis de chocolat, cigarette russe & brisures de chocolat

ou

L'assiette gourmande : Panna cotta de fruits rouges,
entremet passion, chou chocolat & brownie

MENU JEUDI 28 AOÛT

Entrée + plat ou plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Tataki de Bœuf (VBF) & réduction de soja, crémeux de petits pois,
crumble de parmesan & mesclun de salade

ou

Ballotine de poisson & aïoli & mesclun de salade

ou

 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Pavé de Rumsteck (VBF) grillée & sa sauce béarnaise,
accompagnée de frites, salade verte & vinaigrette

ou

Tajine de poulet aux épices douces, abricots,
citrons confits & semoule gourmande

ou

Dos de merlu en croûte de persil, coulis de tomates
& semoule gourmande

ou

 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade & vinaigrette

ou

Coupe glacée : 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace exotique, chantilly,
coulis de passion, cigarette russe & brisures de chocolat

ou

Gros chou craquelin au caramel & disque de chocolat,
coulis de fruits rouges & brisure de crumble