



Menu à 24€80

(Vins et café compris, 23€30 sans fromage)

ENTREES

Tartine aux dés de saumon, fondue de poireaux et parmesan sur salade

Salade du chef
(Tomates séchées, gorgonzola, bresaola et courgette confite grillée)

Terrine de poisson rôtie, tuile de parmesan et sa sauce basilic

Pavé de mahi-mahi, coulis de poivrons

PLATS

(Accompagnés de trois légumes)

Canard de barbarie

Noix de joue de porc façon bourguignonne

Carbonade flamande
(viande à bourguignon, sauce bière brune et pain d'épices)

FOMAGES ET DESSERT A CHOISIR A LA CARTE

Café

VINS

Blancs : Chardonnay OU Sauvignon

Rouges : Côtes du Rhône OU Bordeaux