

PROPOSITION PRINTANIERE DES MENUS

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTREE LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD (18€)
Pickles de légumes et Magret fumé



BROCHETTE DE NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES (21€)
Sauce Soja Mirepoix de Betteraves à l'Huile de curry

PLATS DOS DE CABILLAUD CONTISE AU HADDOCK FUME (25€)
Jus Marinière aux Asperges



AGNEAU ROTI ET MOUSSAKA AUX AUBERGINES (29€)
Jus au Thym et Polenta Gratinée

FROMAGES ASSIETTE DE FROMAGES (12€)
d'Ici & d'Ailleurs

OU

DESSERT COQUE MERINGUE AUX FRAMBOISES (12€)
Crème au Combawa façon Pavlova

OU

CROUSTILLANT AUX ORANGES AMERES CONFITES (12€)
Mousse chocolat et Sorbet aux Agrumes



Prix nets

MENU HORTUS Entrée, Poisson, Viande, Dessert hors boissons 55€
Sélection de 3 vins aux verres 8cl/v ----- 24€



MENU ESCAPADE Entrée, Plat, Fromage ou Dessert hors boissons 45€
Sélection de 2 vins aux verres 8cl/v ----- 16€



MENU DECOUVERTE Entrée, Plat / Plat, Dessert hors boissons 35€
Sélection de 1 vin au verre 8cl/v ----- 8€

Sauf week-end et Jours Fériés



MENU ENFANT 10ANS Plat et Dessert 15€



MENU VEGETARIEN Elaboré à la demande



Supplément Fromage au Menu ----- 8€

*Toutes nos viandes sont d'origine Française
Prix service compris*