

CÔTÉ CUISINE



Notre carte du week-end

Les entrées

- * Bouillon de légumes Thaï / Bar rôti 16,00€/22,00€
- * Saint-Jacques rôties / jus de clémentine/ poivre de Sechuan 16,50€/22,00€
- * Saumon Gravalax/ timbale aux asperges 16,00€
- * Croquettes de queue de bœuf et herbes fraîches 15,00€

Les plats

- * Souris d'agneau cuisson lente,
boulgour de courgettes, tomates cerises & thym 22,00€
- * Joles de porc basse température, comme une carbonnade flamande 20,00€
- * Magret de canard, sauce à l'orange et chocolat amer,
purée de patates douces 22,00€
- * **Le bio** : Blanquette de légumes croquants et roulade de volaille 20,00€
- * **Le végé** : Quiche aux légumes de printemps 15,00€

Les desserts

- * Café gourmand 6,50€
- * Sabayon à la blanche citron 7,00€
- * Crème brûlée de Sophie 6,50€
- * Carpaccio d'ananas/ vanille au beurre/ gelée de framboises 7,00€
- * Tatin de pommes et glace cannelle 6,50€
- * Chaud-froid au chocolat rafraîchi à la vanille 6,50€
- * Duo de mousse au chocolat & crème banane à la badiane 7,00€
- * Coupe glacée (dame blanche, café glacé, brésilienne, fruits) 6,00€