

## Nos entrées

*Foie gras de canard maison, confit d'oignons rouge (+2.50€)*

*Toast de Chèvre chaud à la poire grillée, jus au balsamique*

*Tataki de saumon sauce Teriaki, mousseline de petit pois*

*Emincé de poulet à l'aigre douce, salade de légumes printanier*

## Nos plats

*Nage de poisson safrané aux légumes*

*Médailles de porc lardés, jus aux herbes, pomme de terre sautées*

*Burger du chef, frites maison (steak haché, chèvre, sauce moutarde miel...)*

*Aiguillettes de canard à l'échalotes, fondue de choux rouge et pomme de terre*

## Nos desserts

*Café ou Thé gourmand (+2.50€)*

*Dessert du moment*

*Baba au rhum parfumé et sa crème vanillée*

*Brioche poêlée façon pain perdu caramel au beurre salé, glace à la vanille*

**\*Tous nos plats sont faits MAISON**

*Entrée + plat : 26€00*

*Plat + dessert : 24€50*

*Entrée + plat + dessert : 32€00*

*Assiette de fromages : 4€50*