



## **Pour commencer...**

Ravioles de Truite saumonée au citron vert 16,00€

*Emulsion de coquillages de Bretagne*

**(Supplément sur le menu + 3€)**

Veau Français Basse température servi froid 15,00€

*Mayonnaise au thon, noisettes et copeaux de Moliterno à la truffe*

Burrata Crémeuse et coulis de tomates 15,00€

*Pistou et condiments*

## **Pour se réchauffer...**

Gambas croustillantes et Risotto Façon paëlla 26,00€

*Bisque au curry rouge*

**(Supplément sur le menu + 3€)**

Poulpe grillé au Satay et houmous au cumin 26,00€

*Merguez et sauce blanche*

Joues de Porc Fermier confites à la provençale 25,00€

*Légumes niçois et grenailles rôties*

## **Encore un petit creux...**

Fromage blanc bio 6,00€

*Crème entière ou coulis fruits rouges*

Trilogie affinée 8,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€

**Tous nos fromages sont de chez « Le Gône » de Neuville**

## **Avant de se dire au revoir...**

Déclinaison tout chocolat 8,00€

*Coulis de rhubarbe*

Soupe de nectarine et sorbet framboise 8,00€

*Crumble croustillant aux amandes*

Moelleux noisette et compote d'abricots rôtis 8,00€

*Noisettes croquantes*

Café gourmand 8,00€

**Menu du chef en 3 plats 40€**

