MENU
DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 23€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 27€

ENTRÉES **8 € SEULE**

Melon charentais, Jambon cru IGP “Forêt Noire” séché et fumé aux aiguilles de sapin et graines de genévrier, frotté à l’ail.

ou

Gaspacho Vert : concombre, menthe et aneth, fenouil sauvage croquant, croûtons parfumés.

ou

Sardines grillées, brunoise de courgette sautées au Zaatar (thym et sésame), crème aux pignons de pins.

ou

Oeuf mollet pané, crème tiède de petits pois, menthe et estragon, chèvre frais travaillé aux herbes et citron confit, petits pois frais. **(+5€)**

PLATS **17€ SEUL**

Pavé de Saumon rôti, quinoa, sifflets de courgettes, crème de coeur de courgette à l’ail, réduction de miel et soja.

ou

Escalope de Veau panée, gnocchi à la sauce tomate, sommités de brocolis.

ou

Poulpe confit et grillé, spaghetti de courgettes sautées au Zaatar (thym et sésame), sauce tomate, citron confit, herbes fraîches, et émulsion au thym. **(+9€)**

DESSERTS **8€ SEUL**

Clafoutis aux myrtilles.

ou

Affogato : Glace Vanille accompagnée d’un expresso, crema caffé.

ou

Pavlova à la vanille et aux fruits rouges **(+4€)**