




**LE SAMEDI ET LE DIMANCHE
LE CHEF VOUS PROPOSE**

LES ENTREES :

| | | |
|--|---|-------|
| Le saumon, Tataki de saumon Bömlo parfumé à la sauce soja et aux graines de sésame, salade de chou chinois. | | 12€50 |
| L'estival, Symphonie estivale de légumes croquants et fromage frais de la ferme du Bois Rouzé. |  | 9€50 |
| La tomate, Gaspacho de tomates givrées, nuage de basilic et pignons de pins torréfiés. |  | 9€50 |

LES PLATS :

| | | |
|--|---|-------|
| Le poisson, Duo de lieu jaune breton et poulpe rôti, coulis de poivrons doux à l'estragon et risotto de petit épeautre. | | 19€00 |
| Le végétarien, Fine tartelette au tian de légumes confits, tapenade d'olives noires provençales. |  | 15€00 |
| Le veau, Quasi de veau grillé, jus à l'ail noir et rösti de pomme de terre. | | 19€00 |

LES DESSERTS :

| | | |
|---|--|-------|
| La fraise, Fraises infusées à l'hibiscus, sublimée d'une glace au miel de notre apiculteur. | | 9€50 |
| Le citron vert, Financier au citron vert, ganache montée à la framboise. | | 9€00 |
| Le chocolat, Cylindre glacé de chocolat guanaja, crémeux intensément vanille. | | 9€50 |
| MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) Steak haché, frites. Glace artisanale du moment ou brownie. | | 11€00 |

*toutes nos viandes sont d'origine française



Plat végétarien