

Menu saisonnier

« Le menu 49€ ou plat à la carte »

Entrées

Soupe de poissons de roche maison, sauce aïoli et croûtons 19€

Ou

Marbré de foie gras de canard aux asperges 19€

Plats

Epaule d'agneau confite au romarin, pomme fourchette aux herbes 29€

Ou

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux et asperges à l'oseille 29€

Desserts

Chou à la crème, compotée fraise-rhubarbe, glace petit suisse 10€

Ou

Mousse Fontainebleau aux framboises 10€