

Nos Viandes **

Magret de canard doré, Légumes racines, Mûres, vin de figues réduit 25€

**Pluma Ibérique, tatin d'endives, petit écaire persillé 27€
Jus condimenté au vinaigre de cidre**

**Coeur de Filet de boeuf poêlé, Gâteau de pomme de terre 35€
Légumes oubliés, sauce Albufera**

Trilogie de Fromages 6,00€

Nos Desserts 8,50€

Coupe de glace

Moelleux au chocolat lacté, Gourmandise amande, caramel fleur de sel

Cheesecake passion, mangue, Zestes de citron vert

Ananas Flambé au Rhum sur un sablé, Raviole exotique

Succés praliné, Ganache montée chocolat blanc, Nougatine

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**Plat n'étant pas élaboré avec 100% de produits bruts*

Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de bien vouloir solliciter le personnel de salle

** Glace non fait maison ** Viande de provenance européenne*