



Les Menus

Entrées

Prix à la carte 6.20€TTC

- Terrine de campagne « maison » cœur foie gras, compotée d'oignons rouges
- Carpaccio de saumon et lanières de légumes citron gingembre
- Feuillantine d'œufs brouillés, truite de mer et moules, blancs de poireaux en étuvée
- Croustillant de chèvre et miel, salade aux noix et cubes de pomme

Plats

Prix à la carte 15 €TTC

- Paleron de bœuf cuit à basse température, sauce aux pleurotes
- Joue Porc braisée et marinée façon barbecue
- Magret de canard sauce au miel et épices
- Filet de Lieu Jaune snacké, coulis d'étrilles
- Pièce de bœuf poêlée, jus réduit aux champignons

Les accompagnements :

Les Viandes: Purée de carottes au curcumin et endives braisées

Les Poissons: Blésotto aux petits légumes

Fromages et Desserts

Prix à la carte 6€ TTC

- Assiette de fromages et salade aux noix
- Mousse au chocolat, brownies aux fruits secs et crème de café
- Baba limoncello, perle de yuzu et sorbet mojito
- Biscuit amandes, croustillant au chocolat blanc, fruits rouges
- Mille-Feuille pistache et griottes
- Café gourmand (trop généreux) sup 2€

**Menu
Epicure Plaisir
24.90€**

(Entrée + plat + dessert)

**Formule
Epicure Gourmand
19.90€**

(Entrée + plat) **OU** (Plat + dessert)



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivée du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.