

Menu d'Hiver

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison à la Farigoule
Accompagnée de son Mesclun

Ou

Cassolette de Moules et Champignons
Crème au Curry



Médallions de Filet Mignon de Porc
Sauce au Réglisse

Ou

Poisson du Moment (Loup ou Daurade Royale)
Thym Romarin Citron Huile d'Olive



Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat
Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive
Caramel au thym

** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception
du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **34.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France