

Menu des champs

(uniquement le midi en semaine)



Potimarrons rôtis au miel et à l'huile d'olive,
Oeuf poché, crémeux au parmesan et crumble au Romarin

ou

Escargots en ravioles de ricotta persillé,
Velouté au jambon Serrano, croutons au beurre et champignons



Civet de biche

Polenta, céleri rave, choux andalou et Lard paysan

ou

Saumon (cuit basse température)
En croustade de Fondue de poireaux
Velouté safrané et zestes d'agrumes



Dessert au choix

ou

St marcellin fermier
(Sup 4€ pour café gourmand)



Entrée + plat + dessert = 43€

Entrée + plat = 38€

Plat + dessert = 35€

