

## MENU À 29.00€

---

Aumonière de chèvre, abricot confit, miel, romarin et sa salade folle

Trilogie de tomates anciennes et Burrata, pesto, olives noires  
et copeaux de Parmesan.

\*\*\*\*\*

Confit de canard "al forno", sauce au choix.

Poisson d'arrivage selon le retour de pêche.

\*\*\*\*\*

Duo de fromage de pays.

Panna Cotta aux fruits rouges.

Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat blanc.

---

## MENU ENFANT jusqu'à 10 ans. 11.00

Verre de sirop à l'eau ou Diabolo, Limonade, Coca, Fuze tea,  
jus de pomme, orange, ananas

-----  
Steak haché ou croustis de poulet ou fish&chips

-----  
1 Boule de glace

**Notre carte évolue au fil des saisons, des arrivages et de l'inspiration du chef.  
Afin de vous proposer des produits frais, sélectionnés avec soin et travaillés au meilleur  
de leur qualité, certains plats et suggestions pourront changer régulièrement.  
Cette cuisine vivante nous permet de privilégier la fraîcheur, le goût  
et les producteurs avec lesquels nous travaillons au quotidien.  
Certains produits peuvent manquer, victimes de leur succès.**