

en semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

19,90

Entrée/Plat/Dessert 24,90

et week-end

Entrée/Plat/Dessert 29,90

Menu enfant -12 ans 12,90

Œuf en nuage façon île flottante sur son lit de pesto roquetteSuggestion: Vin Blanc (Loire) Sauvignon - IGP Val de Loire

Croquetas de crevettes et leur délicate crème de chorizo Suggestion: Vin Blanc (Sud-Ouest) - Le Petit Gascoûn - Moelleux

L'incontournable assiette de cochonaille

Jambon de parme, chorizo, terrine de sanglier Suggestion : Vin rouge (Languedoc-Roussillon) - Pinot Noir

Délicieuses lasagnes au saumon, pesto rosso et ricotta Suggestion: Vin blanc (Languedoc-Roussilon) - Chardonnay

Voyage en Italie avec notre Parmigiana d'Aubergine Aubergine, polpa, basilic, mozzarella Suggestion : Vin Blanc (Loire) - Mélodie - Saumur Blanc

Fameux Pulled pork Burger et ses frites maison Épaule de porc confite au miel salade, cheddar Suggestion : Vin rouge (Rhône) - Côtes du Rhône

Entrecôte et ses frites maison (+7,90)

VBF 300Gr, sauce poivre ou roquefort Suggestion : Vin rouge (Bordeaux) - Château Mamou Rouge

L'inévitable dame blanche (vous pouvez dire son nom)
Glace vanille et coulis de chocolat

Mousse au chocolat sur son lit de bananes et ses chouchous en éclats

Crémeux de mascarpone, fraises de saison et son sorbet citron

Café gourmand, trois mignardises (+2,90)

Assiette de fromages (+2,90)

Suggestion : Vin rouge (Languedoc-Roussillon) - Saint-Guilhem-le-Désert - Pinot Noir