

Menu à 38 €

- Apéritif maison

- Friture de Jols.

- Flanc de courgette, fondant de chèvre
et coulis de tomate et poivrons.

- Pavé de saumon rôti, jus léger aux agrumes,
écrasé de pomme de terre et légumes croquants.

- Suprême de volaille, jus au thym,
Parmentier de pomme de terre, champignons.

- Fondant au chocolat

- Verrine de mascarpone, compotée d'abricot,
crumble aux amandes.

- Dessert glacée vanille et fruit rouges.

- Vin : 1 pot pour trois personnes.