

# Menu Découverte :

39,00 euros par personne hors boissons

Filets de Sardine, légumes d'été en Escabeche

Ou

Rôti de Bœuf servi froid, pommes pailles et sauce blanche

Ou

Terrine de Foie Gras maison

\* \* \* \*

Déclinaison de Canette, grenailles et abricots

Ou

Poisson du Jour en fausse peau de pignons, pâte au pesto

Ou

Filet de Veau, croquette de Saltimbocca et légumes

\* \* \* \*

Dessert du Pâtissier

ou

Assiette de fromages

ou

Abricots du Pays vix amandes et au miel

ou

Café Gourmand

## *Menu Dégustation :*

*60,00 euros par personne hors boissons*

*Menu en 5 temps, composé pour l'ensemble de la table, par le Chef comprenant :*

*Foie Gras-Poisson-Viande-Fromage et Dessert*

*Possibilité d'un Accord mets et vins en 4 services : 25 euros par personne en supplément*

## *Menus Enfants :*

- *Pour les plus grands : 19 euros (petites portions du menu Découverte)*
- *Pour les Pitchouns : 8 euros (viande ou filet de poisson)*