



## *Le Menu du moment à 26 €*

*Ce menu est servi seulement le soir, le week-end et les jours fériés.*

*Nous vous le proposons également à 28 € avec le fromage de La Maison.*

*(Si vous le souhaitez, sur réservation seulement, vous pouvez demander un menu spécial, pour une occasion particulière) ☺*

*Afin de vous garantir la fraîcheur optimum de nos plats, nous vous proposons notre menu unique. Nous nous attachons à le faire évoluer toutes les semaines.*

*Cette semaine nous vous proposons :*

*Salade campagnarde, jambon cru, gésiers, lardons au vinaigre de framboise*

*Ou*

*Mélange de légumes (crus, grillés, rôtis), sablé parmesan et mozzarella crémeuse*

*\*\*\*\**

*Emincé de magret de canard grillé, jus de nectarines*

*Ou*

*Pavé de cœur de rumsteck, sauce vin rouge de l'Entre Deux Mers*

*\*\*\*\**

*Fruits d'été rôtis façon melba, chantilly et glace vanille*

*Ou*

*Nougat glacé, fruits confits, pralines roses et coulis de fruits rouges*

<i>Entrée seule</i>	<i>12 €</i>	<i>Entrée, plat</i>	<i>22 €</i>
<i>Plat seul</i>	<i>18 €</i>	<i>Plat, dessert</i>	<i>22 €</i>
<i>Dessert seul</i>	<i>7 €</i>	<i>Entrée, dessert</i>	<i>19 €</i>

*Pour un plat direct chaud, compter environ 15 minutes de préparation*

*Les plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.*