

MENU MIDI

(du 24/11/2025 au 29/11/2025)

DU MARDI AU SAMEDI DE 11H45 à 14H00

VELOUTÉ DE CHAMPIGNON, ÉCLATS DE CHATAIGNES, COULIS DE PERSIL
(MUSHROOMS VELOUTÉ, CHESTNUT PIECES)

OU

CARPACCIO DE SÉBASTE, AGRUMES, MANGUE, CHANTILLY PAPRIKA
(FISH CARPACCIO, MANGO CITRUS)

PLAT

PAVÉ DE SAUMON, BEURRE BLANC, TOMBÉE DE POIREAUX
(SALMON STEACK, WHITE BUTTER, LEEKS)

NOUILLES DE RIZ AU POULET, LÉGUMES BOUILLON CAJUN
(RICE NOODLES WITH CHICKEN, CAJUN BROTH)

DESSERT :

TARTELETTE POMMES POIRES, CRÈME DE MARRON, CARMEL
(APPLE PEAR TARTLET, CHESTNUT CREAM)

OU

ENTREMET SPÉCULOOS MANDARINE
(MANDARIN SPECULOOS DESSERT)

Entrée midi + Plat midi	ou	Plat midi + dessert midi	18.00 €
Plat midi :			15.00 €
Entrée midi + plat midi + dessert midi			22.00 €
Entrée midi + plat midi + café gourmand			24.00 €
Plat midi+ café Gourmand			19.00 €

Menu Enfant : 12.00 €

-Steak haché façon bouchère **ou** Nuggets de poisson / frites maison +
-Compote de pomme de Corrèze **ou** Glace +grenadine

Réserver au 05 61 85 31 51
ou via ce lien :

