



M E N U D É J E U N E R

HUÎTRE EN GELÉE ANISÉE
VIERGE AUX PIGNONS DE PIN

SAUMON LABEL ROUGE MI-CUIT
AVOCAT GRILLÉ, ESPUMA AU RAIFORT

OU

PIGEONNEAU ROYAL
EN CROÛTE DE SARRASIN, PERSIL TUBÉREUX AUX FRUITS SECS

FROMAGE
MOF LAURENT DUBOIS

OU

TARTE AU COING
POMME ET GLACE VANILLE

ENTRÉE, PLAT AU CHOIX, DESSERT 39€
ENTRÉE, POISSON, VIANDE, DESSERT 49€

SERVI DU MERCREDI AU VENDREDI DE 12H30 À 14H

PRIX NETS EN EUROS – SERVICES ET TAXES COMPRIS