



MENU DU 30 AOUT AU 5 SEPTEMBRE 2026

ENTRÉE

Maki d'aubergine grillée, crème de feta et tomate séchée

Basilic - citron - pignons torréfiés

PLAT

Araignée de porc batallé grillée

Jus court au cidre et thym - haricots rose crémeux - haricots verts

(Origine viande : Espagne)

Ou

Gros plomb, pois chiche & légumes de fin d'été

Oignons roses - raisins secs - amandes - coriandre - cumin

DESSERTS

Fondant chocolat & noisette

Eclats de noisettes torréfiées - crème fouettée vanille

Ou

Sélection de fromages régionaux

Sélection en fonction du marché

Uniquement sur réservation

Formules:

Entrée / Plat / Dessert ou Fromage = 28 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert ou Fromage = 24 €

Prix nets, Hors boisson, Service compris
