







Entrées

-  Découpe de Thon Rouge aux Avocats, Mangue,
Condiment de Grenade et Croutons aux Citrons Verts 13.00
-  Marbré de Foie Gras de Canard au Boudin Noir
et au Coïng, Gelée de Vin Chaud 15.00
-  Minestrone de Légumes et Ravioles de Ricotta aux
Cacahuètes 9.50
-  Croustillants de Gambas, Choux Fleur,
Crème de Raïfort et Copeaux de Parmesan 12.00
-  Coup de Cœur du Chef  Plat Végétarien

mes
Sélections
du Terroir