

# MENU

DU 5 AU 9 JUILLET 2022

## ENTRÉES

Crème froide de poivrons au lait de coco,  
pignons et fleurs de lavande  
ou Duo de rillettes de la mer : thon et saumon  
ou Assiette de charcuterie

## PLATS

Sauté de veau aux poivrons et au citron confit  
et ses pâtes fraîches  
ou Filet de truite, sauce échalote - citron,  
boulgour et flan de carottes au parmesan

## DESSERTS

Gâteau au chocolat Despacito  
ou Fantastik pêche - melon

(Menu végétarien sur simple demande, si possible à la réservation)

---

## FORMULE

Le Midi (sauf férié)

17 €	entrée-plat ou plat-dessert
20 €	entrée-plat-dessert
14 €	plat seul

---

Planche de charcuteries 16 €

Planche de fromages 16 €

Planche mixte 16 €

Prix TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.



# CARTE

## SPECIALE CONCERT DU 2 JUILLET 2022

Duo de soupes froides : tomates - poivrons - pêches plates / melon	6 €
Duo de rillettes de la mer : thon et saumon	8 €
Tartine fraîcheur pesto - avocat- saumon fumé	12 €
Tartine fraîcheur guacamole - jambon serrano - tomates séchées	12 €
Planche de charcuterie	18 €
Planche charcuterie - fromages	18 €
Planche de fromages	18 €
Pannacotta au chocolat blanc et aux fraises	8 €
Clafoutis amandes - poires - mûres	6 €
Glaces : chocolat / vanille / pistache / sorbet citron (2 boules et chantilly)	6 €

Prix TTC, service compris. Liste des allergènes sur demande.

