

Menu du midi *lunch*

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 22 au 27 juillet

Entrées

Velouté de betterave, grains de courges et chèvre de la ferme des Alpines

Cream of beetroot soup with pumpkin seeds and goat's cheese from the Alpines farm

Ou

Notre tomate mozzarella pesto basilic et aromates du jardin

Our mozzarella tomato, basil pesto and garden herbs

Plats

Travers de porc laqué au soja et miel, purée fine de patates douces et oignons rôtis

Soy and honey glazed pork ribs, fine sweet potato purée and roasted onions

Ou

Lasagne de légumes pesto / basilic

Pesto / basil vegetable lasagne

Desserts

Riz au lait sauce caramel

Rice pudding with caramel sauce

Ou

Panacotta infusée au romarin / compotée d'abricots

Rosemary-infused panacotta / apricot compote

Kids Menu 14 €

Cabillaud, sauce crème, écrasé de pommes de terre

Cod fish and mashed potatoes

Ou

Salade Caesar - Caesar salad

Fromage blanc, confiture - Cottage cheese, jam

Ou

Salade de fruits - Fruits salad

Ce soir, samedi 27 juillet *dinner*

42 €

Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

Entrées – Appetizers

4 huîtres chaudes de Mr Lévêque au sabayon au Calvados

4 hot oysters from Mr Leveque with calvados

Ou

Velouté froid de carottes, épices douces, graines de courges

Cold velouté soup of carrot, sweet spices pumpkin seeds

Plats – Main courses

Saumon cuit sur la peau, pesto de basilic, piquillos farcis

Salmon cooked on the skin, basil pesto, stuffed piquillos

Ou

Paleron de bœuf braisé, sauce au cidre, purée de carottes et pomme de terre grenaille

Braised chuck of beef, cider sauce, carrot purée and scalloped potatoes

Desserts – Desserts

Dessert au choix sur la carte

Choice of dessert from the menu

Prix nets TTC – Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération