

Menu du midi *lunch*

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 2 septembre
au 7 septembre

Entrées

Gaspacho de melon au porto, éclats de lard

Melon Gaspacho with Port Wine, bacon crust

Ou

**Coleslaw de chou et carottes,
médaillon de crevettes**

Cabbage and carrot coleslaw, shrimp medallion

Plats

**Paleron de bœuf braisé au vin rouge,
carotte en deux textures**

*Beef chuck braised in red wine, carrot in two
textures*

Ou

**Risotto de fregola sarda à la tomate,
copeaux de parmesan, pesto**

*Risotto of fregola sarda with tomato,
copeaux of parmesan, pesto*

Desserts

**Nage de fraises du jardin, sorbet au basilic de la
ferme de la Haizerie**

*Nage of strawberries from the garden,
basil sorbet from Ferme de la Haizerie*

Ou

Cheesecake à la fleur d'oranger

Orange blossom cheesecake

Ce soir, vendredi 6 septembre
dinner

42 €

Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

Entrées – Appetizers

**Caviar d'aubergines, légumes croquants,
graines de moutarde marinées**

*Eggplant caviar, crunchy vegetables,
marinated mustard seeds*

Ou

**Velouté de navets et carottes,
croutons à l'ail**

Velouté soup of turnip and carrots, garlic croutons

Plats – Main courses

**Filet de lieu noir, sauce vin blanc,
fricassée de lentilles**

*Filet of Saithe, white wine sauce,
Lentils fricassee*

Ou

**Pièce de bœuf de la manche, sauce cacao,
compotée de butternut aux quatre épices
et champignons**

*Piece of beef, cocoa sauce, mashed butternut with
four spices and mushrooms*

Desserts – Desserts

Dessert au choix sur la carte

Choice of dessert from the menu

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

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