



Exemple Menu Printemps*

Entrées

Thon mariné – Avocat - Vinaigrette sésame et Coriandre

ou

Asperges et artichaut- Agneau confit - Vieux comté - Coulis de poivron

Plats

Paupiettes de daurade - Risotto d'asperges vertes –

Sauce vin blanc et safran

ou

Echine de Cochon bio cuisson 8 heures - Crème patate douce avec ses garnitures

Dessert

Fraises au citron et une touche de saveur salé

ou

Dessert à l'avocat - Café, chocolat au lait, et cocos à la pistache

39.00 € par personne

Supplément plateau de fromages

5 pièces de 15gr. fromages bio de notre savoureuse région – 9.75 € par personne

*le menu est un exemple et changera par jour selon les produits frais de la saison, les arrivages et les légumes disponibles dans notre potager. Avec grand plaisir nous élaborons un menu végétarien ou un menu adapté selon les allergies – uniquement possible sur demande au moment de la réservation

