

## ENTREES

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES, TOMATE, CHÈVRE FRAIS ET MESCLUN DE SALADE

SALADE D'ECREVISSSES AUX PETITS LÉGUMES, MAYONNAISE DÉTENDUE

VELOUTÉ DE POIVRONS ROUGES, CRÈME MONTÉE AU PIMENT D'ESPELETTE ET CAVIAR DE POIVRON

## PLATS

POIRE MERLAN\* AU POIVRE , GRATIN DAUPHINOIS

BONITE, MINI RATATOUILLE, POMMES VAPEUR, SAUCE VIERGE

MAGRET DE CANARD\*, SAUCE CASSIS, COMPOTÉE DE CHOUX ROUGE

## DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA CAVE « Ô FROMAGES », SALADE VERTE

BABA AU RHUM, CHANTILLY, CRÈME ANGLAISE

MINISTRONE DE FRUITS À LA VERVEINE, DOUCEUR GLACÉE

PANA COTTA TROIS CHOCOLATS, TUILE CRAQUANTE AUX AMANDES

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, MENU VENDU 25 € TTC EN FORMULE 3 PLATS  
ET 20 € EN FORMULE 2 PLATS.

\* VIANDE D'ORIGINE BOVINE : NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE