

MENU

MARDI 6 JUILLET



30 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Tartare de courgette snackée, cube de saumon à l'huile de cacahuète, oeuf «bio» mollet et coulis au parfum oriental

Woodbox fromage frais aux fines herbes, lamelles de courgette mi-cuite, tomate confite et ses pétales, toast grillé à l'huile de truffe

Plat au choix et ses légumes

Millefeuille de saumon au blanc de poireau, velouté de champagne couteaux persillés et ses beignets aux perles de melon

Suprême du Bourbonnais braisé et poché couleur framboise framboises fraîches et oignons grelots caramélisés au beurre salé

Dessert au choix

Tiramisu de fraises de Châteldon, copeaux de chocolat, brisure de nougat poêlé et coulis acidulé

Blanc manger sur crumble, flûte chocolatée, brunoise de kiwi et framboises fraîches

Formule enfant : 20 €

