



Coupe de crémant Langlois et amuse-bouche

Vins sélectionnés

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Malpère, domaine de la Sapinière 2016,
Vin rosé

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2016 AR
IGP Côtes de Gascogne, white wine

Château Malbat 2015
Bordeaux, red wine AOC

Mineral water



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU I FRANCOISE 44.50€ TTC

AU CHOIX

Gravlax style trout from Méreville,
watercress sauce

Warm roasted eggplant and ricotta mille-feuilles, black olives cream, dry fruits vinaigrette

"Beefsteak" tomato gazpacho from Provence, grated leaf onions and cucumber

Today's starter

AU CHOIX

Eggplants and tomato with parmesan

Roasted fillet of sea bream, crushed tomatoes, round Provence zucchini stuffed with fennel and ricotta

Fish of the day

Dodeline of free-range yellow chicken from Maine et Loire steamed, sun-dried tomatoes, French style green peas, tender carrots

Meat special of the day

AU CHOIX

White chocolate cheese cake, strawberry

Iced coffee parfait, pralines and nuts

Tart of the day with fresh fruits

Today's dessert

