

# Menu



## ENTRÉES

Gambas flambées au cognac, bisque maison & chantilly de poivrons **14 €**

Aumônière de chèvre, julienne de légumes glacés au miel, mesclun aux noix, tomates confites, lardons grillés **11 €**

Médailлон de foie gras, chutney mangue-gingembre, pain d'épice maison **16 €**

## PLATS

Ballotine de volaille farcie à la tomate séchée, olives noires & noisettes, purée de pommes de terre, jus miel-romarin **20 €**

Tartare de dorade, pickles de courgettes à l'huile de sésame, tomates cerises, guacamole & légumes rôtis **22 €**

Pièce de boeuf grillée, pommes grenailles & légumes rôtis **25 €**

Lasagnes de légumes & salade **15 €**

## DESSERTS

Assiette de fromages locaux **9 €**

Tiramisu **8 €**

Nuage citron, mascarpone & Spéculos **8 €**

Mousse aux fruits rouges, coulis, crumble & fruits frais de saison **8 €**

## MENU ENFANT

Croustillant au poulet et potatoes **10 €**  
1 boule de glace **2€** - 2 boules de glace **3€**

# Menu



## STARTER

Cognac-flambéed prawns, homemade bisque & red pepper whipped cream	14 €
Goat cheese purse, julienne of honey-glazed vegetables, mesclun salad with walnuts, confit tomatoes, grilled bacon	11 €
Foie gras medallion, mango-ginger chutney, homemade gingerbread	16 €

## MAIN

Chicken Ballotine with Sun-Dried Tomatoes, Black Olives & Hazelnuts, Crushed Potatoes, Honey-Rosemary Jus	20 €
Sea Bream Tartare with Sesame Zucchini Pickles, Cherry Tomatoes, Guacamole & roasted vegetables	22 €
Grilled beef, new potatoes & roasted vegetables	25 €
Vegetable lasagna served with salad	15 €

## DESSERTS

Local cheese platter	9 €
Tiramisu	8 €
Lemon Mascarpone Cloud & Speculoos	8 €
Red Berry Mousse with Coulis, Crumble and Seasonal Fruits	8 €

## KIDS MENU

Crispy chicken served with potatoes	10 €
1 scoop €2 – 2 scoops €3	