

## A partager ...ou pas ...pour l'apéro !!...

La bruschetta du jour 12€

La planche de charcuteries 9€ (petite) 14€ (grande)

## Entrées 12 €

- Les ravioles de chèvre frais, velouté de petits pois au gingembre

- Le foie gras abricot, panacotta à l'amande amère

- Le thon en ceviche, fenouil, pousse d'épinards, pamplemousse

## Plats 24 €

- Le Poisson du jour, tomates, olives, câpres, scamorza fumé

- La pièce de veau, asperges, champignons, citron

- Le risotto artichauts et truffe d'été

## Desserts 9 €

- L'ardoise de fromages et salade à l'huile de noisette

- Les fraises comme une Pavlova

- Le chocolat et la framboise, sorbet framboise

- Le sablé au melon, crème légère

### Menu « Auberge » 39€

« Entrée-Plat-Dessert »

### Menu « Intuition du Chef » 49€

« Laissez-vous guider autour d'amuse-bouche, entrée, 2 plats,  
fromage et d'une note sucrée »

### Menu Accords Mets et Vins 59€ et 69€

avec 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier