




**Mardi 23 avril 20,90 €**


Entrée

Croustillant de légumes bio pochés et Mayonnaise aux herbes  

Plat


Ribs local (ferme des monts vert) laqués du chef Crème de courges rôties citron  
vert piment doux 

Dessert


Semifreddo framboise maison, amandes & crumble noix de cajou 

**Mercredi 24 avril 20,90 €**


Entrée

Beignet de poireaux sauce yaourt & herbes 

Plat


Frittata végétarien, Lard de pays & mozzarella fumé 

Dessert

Mousse au chocolat blanc et noisette 

**Jeudi 25 avril 20,90€**



Entrée

Mousse d'ail bio huile de coriandre et Sarrasin 

Plat



Lasagne maison au ragoût de champignon & broccolinis frais

Dessert

Ananas rôtis au caramel d'abricot  

**Vendredi 26 avril 20,90€**

Entrée

Carpaccio de radis à l'orange bio  

Plat

Cassolette de lieu noir, Moules au paprika & frites fraîches

Dessert

Tartelette de citron meringué

Cuisine tout fait maison, avec amour, en partenariat avec nos producteurs locaux. . Nous favorisons les circuits courts et l'agriculture biologique pour la sélection de nos produits afin de pouvoir vous présenter des menus de qualité. Parce que quand

nous travaillons des produits frais c'est toujours mieux de réserver au 06 .03.91.28.77

**Nous sommes aussi présents pour vos événements sur place ou sur le lieu de votre choix**


Samedi 27 avril au soir  
Menu 38€ TTC/personne

### ENTREES


Chou salé garni de chantilly wasabino

Raviole végétale & huile infusée


### PLATS

Roulé de bœuf local en kadaïf & sauce fond de veau 

Cabillaud en croûte sauce à la salicorne

Pomme dauphine & légumes croustillants 

### DESSERTS

Croustillant de chocolat noisette 

Glace Maison à la menthe, lait d'amandes & purée de noix de cajou

Cuisine tout fait maison, avec amour, en partenariat avec nos producteurs locaux. . Nous favorisons les circuits courts et l'agriculture biologique pour la sélection de nos produits afin de pouvoir vous présenter des menus de qualité. Parce que quand

nous travaillons des produits frais c'est toujours mieux de réserver au 06 .03.91.28.77

Nous sommes aussi présents pour vos événements sur place ou sur le lieu de votre choix