

# ***MENU 27€90*** entrée, plat, dessert

*Date et horaire:*

## **À définir un choix unique !!!**

Pour personnes arrivées

plat/dessert 23,90€

Ou entrée, plat et dessert 27.90€

.....

Bowling avant le repas pour les groupes 6,50€ par personne

Pour le laser 5,50€ par personne

Girafe de bière 29€

Planteur au litre 25€

Planteur sans alcool 15€

Soupe de pétillant 30€

# Menu a 27,90€

## Entrées

Planche du moment à partager, possible avec l'apéro (seulement en choix unique pour tous)

Pomodoro mozzarella di latte

(Tomate d'antan, mozzarella di latte, pesto maison, jambon speck et jeunes pousses)

L'oeuf parfait, pointes d'asperges

(Mayonnaise façon gribiche, poudre de charcuterie, grana padano)

Focaccia de la mama

(Saumon gravlax à l'encre de seiche, caviar de courgettes grillées, pickles de légumes)

## Nos Plats

Magret de canard (demi magret, bavaroise de patate douce, carottes confites, jus à l'orange)

Suprême de volaille (fregola sarda, tomate confite, olives noires, grana padano, siphon parmesan)

Boeuf du cantal à partager accompagné de truffade

(uniquement en choix unique pour tous)

Poitrine de porc confite, citron et câpres

(purée de pois cassés façon Fava)

## Fromages

Assiette de fromages, (Salers, Saint Nectaire) *supplément 3€90 à la demande*

## Nos Desserts

Coulant au chocolat weiss, glace artisanale vanille cookie

Le pti breton

(sablé breton, crémeux pistache, coulis de fruits rouges, pistaches torréfiées)

Verrine citron

(crème citron, crumble, meringue, zeste de citron vert)

Tiramisu du moment

