

MENU

DU 15 AU 31 JUILLET 2026

cuisine fait-maison

ENTRÉES

Salade de pastèque, fêta et olives noires
Roulé d'aubergine, basilic et jambon cru
Carpaccio de courgettes et parmesan

PLATS

Assiette froide autour du saumon
Salade César
Salmorejo verde avec ou sans oeuf mollet

DESSERTS

Trifle lemon curd et myrtilles
Verrine au chocolat comme un liégeois
Abricots rôtis au romarin

PLAT SOLO _____ **24€**

FORMULE DUO _____ **28€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

FORMULE TRIO _____ **33€**

Entrée + Plat + Dessert

Prix TTC, TVA à 10% sur les plats, service compris

Bon appétit !