

## MENU

DU 31 AOÛT AU 11 SEPTEMBRE 2026

*cuisine fait-maison*

### ENTRÉES

Saumon fumé, fine salade de fenouil  
Salade de nectarines rôties et féta  
Piquillos farcis, ricotta et noix

### PLATS

Daurade et purée de carottes à l'orange  
Hachis parmentier de canard, sucrine  
Courgettes rôti, crème de mozzarella au basilic

### DESSERTS

Far Breton  
Fruits rouges à la chantilly  
Ananas rôti, tuile aux amandes

**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 !**