

MENU

DU 14 AU 25 SEPTEMBRE 2026

cuisine fait-maison

ENTRÉES

Gaspacho de courgettes au thym
Salade de figes, fromage de brebis et jambon cru
Aubergine fondante au leche de tigre (citronnelle, gingembre, coriandre)

PLATS

Pavé de saumon, sauce vierge et poêlé de haricots verts
Boulettes d'agneau à la menthe, semoule parfumée
Salade de lentilles et boulgour à la turque (avocat, chèvre frais et herbes fraîches)

DESSERTS

Méli-mélo de prunes à la verveine
Tarte à l'orange
Île flottante

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 !