

Menu à 29,50 €

Entrées (à la carte à 11 €)

Acras de poisson « maison », ananas pané à la Noix de Coco, et sauce au Curry « Musman »

Croustillant de crevettes et saumon Fumé, petite salade

Blinis d'escargot à la crème d'ail et au Pastis

Terrine du Chef au Canard, poivre vert et Calvados et ses variantes

Salade d'automne aux gésiers confits et croûtons de chèvre chaud, miel et fleurs de thym

Plats (à la carte à 18,50 €)

Suprême de Caille aux pommes et Foie Gras, jus au Cidre

Poisson du jour selon arrivage, Beurre de Citron à l'Estragon

« Cigaline » de Cochon grillée au Cantal et Chorizo, et son coulis de poivrons rouges

Suggestion du Chef « Retour du marché »

Pièce de Bœuf aux Champignons Sauvages, Pommes Frites

Dessert (à la carte 9 €)

Profiteroles glacés à la pistache et au chocolat chaud

Crème « Beau Rivage », compote d'abricot des jardins de Denis, gâteau financier servi tiède

Coupe de l'Orb (glace vanille, glace caramel, poires fraîches au Caramel, Chantilly, caramel Ecossais, Cookies au Caramel)

Moelleux au Gianduja, glace vanille, crème de Whisky,

Assortiment de Fromages et quelques feuilles à l'Huile d'Olive

Glaces et sorbet

Menu enfant 10€

Steak haché de bœuf, frites, légumes du jour, Glace