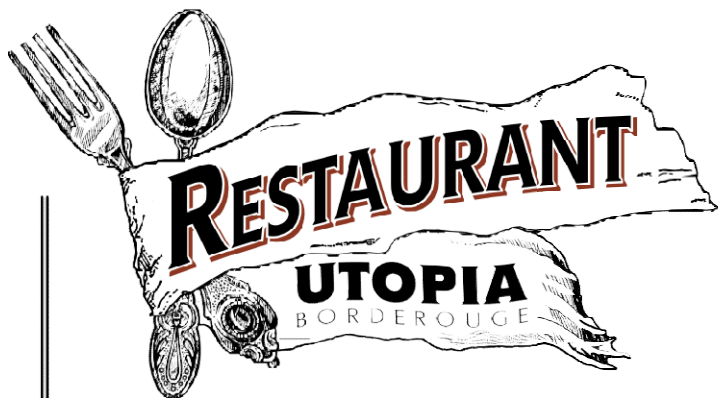




MENU DU SOIR

Ma, Me, Je : 18h45 – 21h00

Ve & Sa : 18h45 – 21h30

Formule entrée, plat, dessert

29€

ENTRÉES

7€

- *Terrine de campagne de porc fermier & ses 3 pickles, moutarde forte*
- *Velouté potimarron au beurre noisette & graines de courges torréfiées* **VG**
- *Tomates, burrata, pesto rosso, reduction balsamique & roquette* **VG**

PLATS

17€

- *Ravioles farcies gorgonzola & noix, sauce gorgonzola & crème, parmesan (option piment)* **VG**
- *Salade à la truite fumée, feta & légumes d'été*
- *Salade magret fumé, fourme d'Ambert, figues et noix & vinaigrette au miel*
- *½ magret de canard cuisson basse température, gastrique & frites (magret entier +4€)*

DESSERTS / FROMAGES

7€

- *Assiette de fromages*
 - *Moelleux choco', glace vanille, caramel beurre salé & amandes*
 - *Moelleux aux quetsches, chantilly, pickles de quetsches, coulis fruits rouges acidulé & pistaches*
 - *Crumble poire chocolat noir*
 - *Coupe glacée KIMGLACE*
- 2 parfums au choix, demandez à notre équipe les parfums disponibles !*

prix service compris