



La CARTE du RESTAURANT

- **Formule à 28 €** : entrée/plat ou plat/dessert + concert ou/et Dj's
- **Formule à 35 €** : entrée/plat/dessert + concert ou/et Dj's
- **À la carte** : (tarifs ci dessous)

(Attention, Les formules ne sont applicables que sur réservation au préalable ou à la billetterie avant d'entrer).

ENTREES

- * Foie gras mi cuit maison et son chutney de figes 12€
- * Carpaccio de St Jacques à la cumbava et herbes fraîches 10€
- * Croustillants de chèvres chauds au miel de Provence
et tomates confites 10€
+ suggestion du jour

PLATS

- * Noix de St Jacques juste poêlées au beurre,
Risotto aux pleurotes et émulsion de champignons 20€
- * Souris d'agneau confite au jus corsé,
pommes grenailles au thym 19€
- * Filet de canette rôtie au miel de châtaignes,
crémeux de panais 20€
+ suggestion du jour

DESSERTS (maisons)

- * Mi-cuit au chocolat du chef, et zestes d'oranges maltaises 8€
- * Panacotta à la mangue, biscuit coco moelleux 8€
- * Petits choux à la crème aux saveurs inattendues 8 €
- * Plateau de fromages affinés 10€