



## MENU

- **Formule à 26 €** : entrée/plat ou plat/dessert + concert et/ou Dj's
- **Formule à 33 €** : entrée/plat/dessert + concert et/ou Dj's
- **A la carte** : (tarifs ci dessous)

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

### ENTREES

- \* L'oeuf cocotte de la Dame et sa fondue de poireaux, mascarpone et gambas marinée à la vanille 7€
- \* Foie gras mi-cuit maison, chutney en confiture et pain de campagne toasté 10€
- \* Croustillant de chèvre frais au miel de Provence et jeunes pousses de mesclun 8€

### PLATS

- \* Brochette de saint-Jacques juste poêlées au beurre, risotto crémeux aux champignons des bois 18€
- \* Pavé de sandre parfumé au St Marcellin, purée de Céleri et carottes croquantes 16€
- \* Parmentier de confit de canard, sauce acidulée aux groseilles et chips de parmesan 17€

### DESSERTS

- \* Mi-cuit au chocolat intense, clémentine confite 7€
- \* Panacotta légère et son coulis à la framboise 6€
- \* Tarte Tatin caramélisée et crème fouettée au citron 7€
- \* Plateau de fromages affinés 8€