



## 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

- \* Crème de potimarron à la coriandre et chips de lard fumé 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

- \* Brochettes de saint Jacques juste poêlées au beurre, risotto crémeux aux champignons des bois 18€
- \* Dos de cabillaud en écaille de chorizo et courgette, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive parfumée 16€
- \* Souris d'agneau confite au thym frais et tajine de légumes aux mendiants 17€

### DESSERTS

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