

# MENU DU TERROIR

26€90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT \*\*

32€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT \*\*

---

L'entrée du jour ...

**Tatin de tomates confites au basilic \***  
quenelle de chèvre frais

**Compotée de légumes de provence au pistou \***  
Oeuf poché et tapenade

**Farandole de bulots**  
mayonnaise

## Plats

La suggestion du Marché ...

**Steak tartare (préparé par nos soins) \***  
frites maison, panaché de salades

**Belle tranche de foie de veau poêlée \***  
au vinaigre de framboises

**Filets de carrelet meunière \***  
fondue de poireaux à la crème

## Desserts

**Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès »**  
et panaché de salades

**Coupe de sorbet citron**  
et limoncello

**Bouquet de crèmes brûlées \***  
Fleur d'oranger, rose, violette

**Gaspacho de fruits rouges aux épices \***  
glace au fromage blanc

\* PRODUITS DE SAISON