

## VENDREDI 1er MAI

### VIN DU MOIS ROUGE

Côtes de Bourg Bordeaux **BIO Maison Dourthe**

verre 15 cl 7.50      Pichet 50cl 25.00      Btl 75cl 36.00

### ENTREES DU JOUR

(F) Mozzarella bufala au pistou sur tomate	12.50
(F) Gésier de canard confits sur lentilles en vinaigrette	12.50
(F) Petite salade Grecque (féta, concombre, tomate, olive, oignon)	12.50
(F) Terrine de saumon et légumes, crème ciboulette	12.50
(F) Verrine de pamplemousse, crevettes, sauce cocktail	12.50
Magret de canard fumé maison sur haricots verts en vinaigrette	15.50
Asperges blanches tièdes en vinaigrette	18.50

### SALADE DU JOUR

Salade Italienne	23.50
(Mozzarella, jambon de parme, tomates, asperges blanches)	
Salade Niçoise	23.50
(Thon, légumes grillés, haricots verts, œuf dur, anchois, olives)	

### PLATS DU JOUR

(F) Dos de lieu noir, beurre blanc ciboulette, asperges vertes	22,50
(F) Sauté de veau Marengo riz basmati	22.50
Risotto aux champignons (pleurote, portobello, shiitaké) et parmesan	24.50
Faux filet race charolaise, sauce bleu d'Auvergne, pommes rissolées	25.50
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, endives braisées	25.50
Ris de veau, sauce queues de morilles, tagliatelles fraîches	28.50
Sole meunière, pommes anglaises	39.00

### DESSERTS DU JOUR

(F) Salade de fruits rouges sans sucre	13.50
(F) Feuilleté pomme, poire, raisins, glace caramel	13.50
(F) Tiramisu au citron, coulis de fruits rouges framboises fraîches	13.50
(F) Panna cotta, framboise et coulis de fruits rouges	13.50
(F) Forêt noire	13.50
(F) Charlotte fruits de la passion, coulis de fruits rouges	13.50
Fraises Melba	14.50
Baba au rhum, fruits confits, chantilly	14.50

*Origine viande ( carte et plat du jour)*

*Bœuf : France et Irlande    Agneau: France /UK  
Volaille :France                  Veau: Pays -Bas /France*