

MENU DE LA SEMAINE

SERVI DU LUNDI AU SAMEDI MIDI & SOIR

Formule Entrée + Plat / Plat + Dessert - 27 €

Formule Entrée + Plat + Dessert - 33 €

Entrée - 10 € / Plat - 21 € / Dessert - 10 €

ENTRÉES

- ✓ Caponata Sicilienne, crackers au sésame, jus corsé aux raisins
OU
- ✓ Taboulé de fregola sarda aux petits légumes, framboises givrées

PLATS

Filet de volaille fondant, courgettes marinées, riz pilaf, coulis épinards, jus corsé

Ceviche chaud de Dorade, déclinaison de radis, concombre et shitaké, bouillon dashi

Nos suggestions de vins au verre pour accompagner vos choix

 Dédicace, AOP Côtes du rhone, 2022. 7€

 AOP Corse, Domaine Orenge de Gaffory Patrimoine, 2022 .9€

FROMAGE ET DESSERT

Palet de chèvre frais, chutney de figues, sucrine

OU

Pastèque grillée, crémeux citron verveine, meringue croquante

 Végétarien