



*Menu € 39,50*

*Amuse-bouche*

-----  
*Chèvre frais(bio) juste passé au four et salade*

*ou Tartare de Saint Jacques*

-----  
*Steak du thon rouge sur rizotto à la tomate*

-----  
*Dessert au choix*

### *Suggestions*

*Foie gras de canard (français), brioche, chutney... € 17,00*

*Couteaux gratinés € 14,80*

### *Desserts du jour*

*Profiteroles glacées sauce chocolat € 9,00*

*Crème brûlée € 6,50*

### *Vin du mois*

*Crémant rosé brut Domaine Heitzmann le verre : € 6,00 75cl : € 28,50*

*2024 Pinot noir rosé Domaine Heitzmann 75 cl : € 20,80*

*50cl : € :13,80 25cl : € :7,00 12,5cl : € :3,60*