

## MENU DU MOIS DE DECEMBRE

### Les entrées

- 🌿 Velouté de laitue, quenelle au chèvre frais • 8€
- Foie gras maison, chutney d'oignons au porto rouge • 14€
- Assiette de saumon gravlax aux agrumes • 9€

### Les plats

- Poke bowl XXL, saumon mariné au soja • 16€
- Filet de bœuf au poivre noir, gratin dauphinois,  
sauce bordelaise • 24€ (+5€ soirée étape)
- Pavé de saumon rôti, légumes racines confits,  
sauce au beurre blanc • 20€
- 🌿 3 Œufs en omelette, frites fraîches maison, salade • 15€
- Penne rigate au curry, aiguillettes de poulet • 17€

### Les desserts

- Assiette de fromage AOP • 7€
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar • 7€
- Tatin aux pommes façon bûche maison • 7€

🌿 Sans viande