

## **Menu du moment**

Entrée, plat et dessert ..... 26.50€ (hors boissons)

Entrée et plat OU plat et dessert ..... 19.00€ (hors boissons)

***Gaspaccio de courgettes à la menthe fraîche, fougasses maison aux olives noires et herbes de Provence***

*Zucchini gaspaccio with fresh mint, housemade fougasse with black olive and herbs*

Ou

***Marbré d'aile de raie aux herbes fraîches et petits pois, coulis de poivrons rouges***

*Marbled skate wing with fresh herbs and peas, red pepper coulis*

\*\*\*\*\*

***Cuisse de Poulet jaune façon Basquaise, riz blanc***

*Yellow chicken thigh « basquaise » style, rice*

Ou

***Filet de Lieu noir au beurre Crécy, aubergine rôtie à l'huile d'olive***

*Pollock fillet in Crécy butter, roasted eggplant in olive oil*

\*\*\*\*\*

***Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas***

*Sheep cottage cheese with honey*

Ou

***Biscuit moelleux, chocolat noir en mousse légère et sauce caramel***

*Soft cookie, dark chocolate in a light mouss, caramel sauce*

Ou

***Salade de fruits frais de saison infusée à la verveine fraîche***

*Seasonal fresh fruit salad infused with fresh verbena*