

Entrée/Plat

19.90€

Hors dimanche et jour férié

Plat/Dessert

20.90€

Hors dimanche et jour férié

## Menu Plaisir

(entrée/plat/dessert)

22.90€



Tous nos plats sont faits maison

### Les entrées

- Crème brûlée au chèvre et au pesto 12€
- Salade du «Chef» (Mélange italien, médaillon au foie gras, gésiers confits, lardons fumés, croûtons, tomates cerise, fruits frais) 12€
- Salade César du «3B» (Mélange italien, poulet pané, sauce césar, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerise, fruits frais) 14€
- Vol-au-vent aux queues d'écrevisses rouges et petites crevettes roses 14€

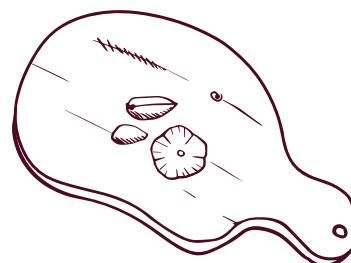


### Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

- Dos de cabillaud à l'estragon et son risotto crémeux 18€
- Confit de canard «Maison Arvouet» 15€
- Faux filet d'agneau rôti et son jus au thym 17€
- Tartare de boeuf «Charolais» au couteau (180gr) 16€
- Pavé de quasi de veau à la plancha cuit rosé ou à point (environ 160gr) 17€
- (Au choix: sauce échalote, roquefort, poivre, barbecue)

### Les fromages et desserts

- Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun 6€
- Fromage blanc de campagne nature, au miel ou à la cerise Amarena 6€
- Pavlova aux fruits de saison et fruits secs 7€
- Les fameux cannelés façon profiteroles 7€
- Tiramisu parfumé au spéculoos 7€
- Tarte au citron meringuée 7€
- Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille 7€
- Trio de glaces ou sorbets « L'Artisan Glacier » et chantilly maison 7€



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache de Sicile, banane, caramel beurre salé, rhum raisin.  
Sorbets : Mangue, citron, noix de coco, framboise, cassis, fraise.

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)