



Tous nos plats sont  
faits maison

## Menu Détente

(entrée/plat/dessert)

26 

(uniquement les soirs et week-ends)

### Les entrées

**Salade du chef** (Mélange de salade, médaillon du buisson au foie gras, magrets fumés, tomates et fruits frais)

**Salade de chèvre frais** (mélange de salade, chèvre frais, chutney de figes, noix, lardons fumés, croûtons, tomates cerises)

**Tiramisu de tomates anciennes et mozzarella**

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



**Filet de dorade au citron combawa**

**Confit de canard « Maison Arvouet » et ses pommes saut es**

**Tartare de boeuf préparé**

**Suprême de pintade et sauce aux écrevisses rouges** (200gr)

(Sauce au choix : poivre, échalotes, barbecue, roquefort)

(Accompagnement : pommes saut es,  cras e de pommes de terre à l'huile d'olive ou légumes du moment)

### Les fromages et desserts

**Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun**

**Fromage blanc de campagne** (miel ou crème de marron "IMBERT" ou cerise Amarena "FABBRI")

**Banana split du 3B** (banane, sorbet banane, chantilly maison, amandes grill es, caramel)

**Pavlova aux fruits de saison et fruits secs**

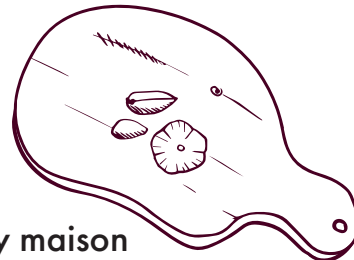
**Tarte au citron meringu e**

**Les fameux cannelés façon profiteroles**

**Tiramisu parfumé au nutella**

**Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille**

**Trio de glaces ou sorbets « MOVENPICK » et chantilly maison**



Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane, caramel, rhum raisin, noix de coco, menthe-chocolat. Sorbets : mangue, citron, framboise, cassis, coing.

**LISTE DES ALLERGÈNES AFFICH E   LA CAISSE**

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5 

(Prix nets et service compris)