



Tous nos plats sont
faits maison



Menu Détente

(entrée/plat/dessert)

26€

(uniquement les soirs et week-ends)

Les entrées

Soupe de poissons de Méditerranée

Salade du 3B (médaillon du Buisson foie gras, lardons, croûtons)

Cassolette de ravioles aux cèpes et parmesan

Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

Brochette de cabillaud parfumé à la compote de citron

Tartare de boeuf préparé « Chef »

Confit de canard de la « Maison Arvouet »

Tranche de cœur de gigot d'agneau à la plancha (sauce au choix : barbecue, échalote, poivre ou roquefort)



Les fromages et desserts

Chèvre mariné à l'huile d'olive et aux aromates

Fromage blanc de campagne (miel ou crème de marron « IMBERT » ou cerise Amarena « FABRI »)

Pavlova aux fruits frais et fruits secs

Tiramisu au spéculoos

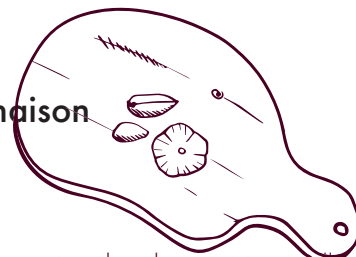
Cannelés façon profiterole

Vacherin glacé à la vanille

Tarte au citron meringuée

Dessert du « moment »

Trio de glaces ou sorbets « Movenpick » et chantilly maison



Glaces : banane, café, chocolat, caramel, menthe-chocolat, noix de coco, pistache, rhum-raisin, vanille

Sorbets : cassis, citron, coing, fraise, framboise, mangue.

LISTE DES ALLERGÈNES AFFICHÉE À LA CAISSE

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€



(Prix nets et service compris)