



Menu à 30,50 € par personne (boissons comprises)

Apéritifs au choix avec amuse bouche ou patience :
Kir, Cognac Schweppes, Americano maison, cocktail sans alcool.

Tartare minute de saumon à la menthe fraîche,
pomme granny smith, sauce ananas.

Ou

Mousseline de foies de volailles,
chips de panxetta, crème de lentilles.

Ou

Carpaccio de bœuf mariné au basilic,
tartine de fromage de brebis Quevedo et tomate fraîche.

Ou

Terrine de poissons de la Cotinière,
jus de crustacés au curcuma et citron vert.

Magret de canard poêlé et laqué au miel mille fleurs,
gratin de patates douces.

Ou

Filet mignon de porc rôti,
crème d'ail confit, légumes du marché.

Ou

Pavé de merlu de Petit Bateau grillé à l'huile de lime,
légumes sautés au wok.

Ou

Escalope de saumon poêlée,
sauce béarnaise maison, écrasé de pommes de terre.

Fromage de chèvre frais aux herbes,
mesclun de salades.

Ile flottante à la vanille.

Ou

Entremet aux fruits de saison,
coulis de kiwi.

Ou

Moelleux au chocolat,
crème caramel et beurre salé.

Ou

Millas «recette de Grand-Mère»,
coulis de fruits rouges.

Café et chocolat.



Sélection de vin à choisir lors de la réservation : 1/3 bouteille de vin par personne

Coteau de Traviole blanc, vin de pays charentais IGP

Ou Lubéron rouge, la Ciboise, Chapoutier, vin de la Vallée du Rhône AOP