



MENU (31,5€)



EN CE MOMENT, LE CHEF VOUS PROPOSE

Mise en bouche :

Gaspacho tomate et herbes, glace à la tomate

Entrée :

*Archoise Tomate Mozzarella*

Tartine garnie de tomate et mozzarella di bufala & salade garnie OU

*Spaghetti alle Vongole*

Spaghetti aux palourdes

Plat :

*Filet de lieu noir au Montagnieu*

Filet de lieu noir, caponatina et ratte OU

*Porcelet confit au four*

Porcelet de chez Koebel à Thuellin confit 12 heures au four de boulangerie

Dessert :

Poire pochée, sorbet poire et sauce chocolat