**Entrée**

Gazpacho 6

Pâté Basque, cornichons, confit d’oignons 6.5

Oeuf mayonnaise v 6.5

Charentais melon avec jambon sec 6.5

**Plat**

Confit de canard avec confiture de pomme piment d’Espelette et salade 14

Agneau aromatisé avec salade de boulgar, couscous perles, légumes rôtis au four et cranberries, oignons sumac, Mayo harissa, fêta et persil/menthe 15

Aumônières de chèvre chaud, douceur balsamique et salade mixte v 12.5

Anchaud de porc périgourdin (ou brie v), poire rôti au miel et thym, noix du perigord dorée au four sur un lit de feuilles vertes et sauce moutarde/miel 14

Salade caprese avec burrata, tomates mixtes, feuilles de salade, pesto, basilic et douceur balsamique 14

**Dessert**

Crème brûlée à la vanille bourbon 6.5

Tarte aux framboises noix de coco 6.5

Banoffee Sundae banane,caramel,biscuit,crème,chocolat 7

Salade de fruits cannelle avec glace vanille 6.5

Assiette de fromages 7

**Menu Enfant moins**

**de 10ans**

**8€**

Pâtes coquillettes jambon fromage ou

Un bun brioché ou pain sandwich complet au choix servi avec tomates cerises et concombre, des chips nature, une compote aux fruits ou une boule de glace et un sirop à l’eau

Fromage, thon mayonnaise, hummus, saucisson ou jambon beurre

**ALLERGIES ALIMENTAIRES ET INTOLERANCES**

Veuillez vous adresser à votre interlocuteur au sujet des ingrédients de votre repas lors de votre commande. Merci