Formule du midi

Entrée :
- Entrée du jour.
- Velouté du moment.
- Bruschetta de champignons gratiné au fromage. et coulis de tomate à la menthe fraîche.

Plat :
- Plat du jour.
- Porte feuille de saumon et colombo d'épinards.
- Fricassée de poulet aux épices écrasés de pomme de terre aux fines herbes.

Dessert :
- Crème brûlée du chef.
- Salade de fruits.
- tarte du jour.

Formule du soir

Entrée :
- Ravioles de saumon et sa crème de crustacé.
- Velours de potimarron au lait de coco.
- Croustillant de chèvre à la crème de basilic.

Plat :
- Suprême de poulet à la citronnelle timbale de riz blanc.
- Aïoli de daurade, petits légumes pochés à l'estragon.
- Pièce de boeuf au piment doux, croustade de pomme de terre.

Dessert :
- Mi-cuit au chocolat maison et sa crème anglaise.
- Clafoutis au pomme caramélisé.
- Tiramisu au spéculos.

Carte

Entrée :
- Crème de châtaigne à la fleur de thym.
- Brochette de gambas «mangue piment» / Nems / croustillant de chèvre. foie gras de canard mi-cuit.

Plat :
- Seven Burger, pomme frites.
- Gigotin d'agneau confit, miel et épices, cocotte de légumes braisés.
- Entrecôte Grillée, sauce aux poivres, purée maison.
- Dos de cabillaud au beurre blanc vanillé et sa paupiette de choux.
- Ballotine de volaille à la crème, timbale de riz.
- Tagliatelle à la carbonara.

Dessert :
- Coulant au chocolat et crème vanille.
- Clafoutis aux pommes caramelisés.
- Cheesecake à la praline rose.
- Tiramisu.
- Pain perdu et sa boule vanille