

Notre Menu **Suggestion**

COMPOSEZ VOTRE MENU
4 SERVICES À 39€
(ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT)
UNIQUEMENT SUR BASE DE NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES

- L'os à moelle gratiné et ses toasts 11,00€
- Le feuilleté de champignons des bois 16,00€
- La cassolette de chicons caramélisés et noix gratinée au brie et salade et ses tranches de canard fumé 14,00€
- La terrine de foie gras d'oie maison, confit d'échalotes aux figues et son chutney de mangues au piment d'Espelette 17,00€
- Le gratin de moules et scampis accompagné de ses toasts et rouille 13,00€

PLATS

- L'entrecôte de veau, sauce choron et ses frites 22,00€
- La cuisse de canard confite sur un lit de lentilles aux lardons, sauce romarin 21,00€
- Le dos de cabillaud sur un écrasé de PDT au brocolis accompagné d'une sauce au safran, légumes frits 20,00€
- Les médaillons de volaille farcis de lièvre, foie gras et son risotto aux champignons des bois 23,00€
- Le camembert au four, charcuteries, et PDT en chemise 18,50€

FROMAGE

L'ardoise de 3 fromages et ses garnitures

DESSERTS

- La banane grillée et sa glace au rhum raisin 9,00€
- Les quartiers de figues rôties au miel accompagnés de sa glace vanille et de son crumble 9,00€

Ou faites votre choix dans notre carte des desserts (excepté la tarte tatin flambée et la coupe Colonel)

Vous pouvez également choisir nos suggestions à la carte.
Afin de vous garantir une fraîcheur optimale, certains produits peuvent arriver à manquer.