



*Menu Gourmand à 48€  
ou 45€ avec fromage ou dessert  
Boissons non comprises / Drinks not included.*

*Foie gras de canard maison aux fruits rouges*

*Homemade duck foie gras with red berries*

*ou*

*Mariage de lotte aux 3 agrumes et pétoncles au safran du Landion.*

*Monkfish with 3 citrus fruits and scallops with Landion saffron.*

*ou*

*La truffe du pays en triologie*

*Triology of local truffles*

*\*\*\*\**

*Turbot sauce beurre blanc à l'huître*

*Turbot in an oyster white butter sauce*

*ou*

*Méli-mélo de suprêmes et cuisses de caillés de Pel et Der sauce Magra Bendi.*

*Hodgepodge of supremes and quail legs from Pel and Der Magra Bendi sauce.*

*ou*

*Filet de Charolais de Bourgogne et son jus de viande*

*Charolais fillet from Burgundy and its meat juice*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*Plate of cheeses*

*\*\*\*\**

*Dessert au choix à la carte*

*Choice of dessert à la carte*