

Menu à 21.90 euros

Supplément de 7.00€ pour menu avec entrée, poisson et viande, dessert

Entrées

Terrine de canard maison

Velouté butternut, chantilly serrano,
Noisette torréfié

Saumon label Rouge fumée et sa crème ciboulette

Plats

Ballotine de merlu et crevettes sauce vin doux

Suprême de poulet sauce vin blanc
(Minimum 10 personnes)

Le filet mignon de porc crème champignons
(Minimum 10 personnes)

Garnitures : Poêlée de légumes et écrasé de pommes de terre

Desserts

Poire poché à la bière brune,
Chantilly et mascarpone au Baileys

Crémet d'Anjou aux coulis de fruits rouges

Tiramisu au caramel

Choix unique
pour l'ensemble
de la table.