

Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson

Avec Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert

*Ce Menu est servi tous les jours de la semaine sauf le Vendredi Soir,
Week end & Week end de Jours Fériés*

Ou

Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert

Ou

Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson

Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert

Amuse-Bouche



Déclinaison de Cèpes en Velouté, Espumas au Foie Gras &

Carpaccio aux senteurs de Truffes

Ou

Royale de Panais dans une Mousse de Ste Maure,

Croustillant au Thym

Ou

Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,

Mousse de Choux Fleurs

avec un supplément de 8 €



Le Lapin en Deux Façon :

Le Râble Poêlé, La Cuisse Braisée, Rizotto de Céleri & Parmesan,

Sauce Parmigiano Reggiano

Ou

Retour de Pêche Rôti, Palet de Cucurbitacée au Safran de Touraine,

Crème de Patate Douce, Vaporeux aux Agrumes & Poivre de Thimut



*Assortiment de Trois Fromages ****



Dessert de Saison :

Poire Pochée à la Badiane & Poires Tapées de Rivarennnes

Ou

Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,

Pralin Maison