

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*

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



*Œuf Mollet En Chapelure de Chorizo Ibérique, Velouté de Topinambours et
Sa Dentelle au Piment d'Espelette*

Ou

*Royale de Panais dans une Mousse de Ste Maure,
Croustillant au Thym*

Ou

*Crevettes & St Jacques Dans un Conchiglioni, Emulsion Américaine
Avec un supplément de 8 €*



*Cœur de Faux Filet Simmental, Galette de Pomme de Terre au Comté,
Navets « Boule d'Or » Fumés, Sauce Foie Gras Truffée,*

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

Ou

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier « Service au Guéridon »

Avec un supplément de 6 €