

Menu Prestige

Entrée, Plat, Dessert à 46 €

Poêlée de Crevettes Sauvage, et son Risotto Crémeux

OU

Saumon Fumé par nos Soins, Crème de Wasabi et sa Focaccia

OU

Terrine de Foie Gras au Naturel et

Son Pain d'Epices de la Maison Mulot

Noisette de Ris de Veau aux Morilles, Pommes de Terre Fondantes

OU

Filet de Bœuf à la Crème D'époisses, Brochette de Pommes Grenaille

Frites de Patates Douces

OU

Filet De Turbot Poêlé sur peau, Beurre Au Thym, et ses Panais braisés

Faiselle Nature/ Coulis de fruits rouges (Sup 6 €)

Assortiment de fromages frais et affinés (Sup 9 €)

Nougat Glacé Maison & Coulis de Fruits Rouges

OU

Crème Brulée Vanillée

OU

Douceur Aux 2 Chocolats, Cœur coulant aux Fruits Rouges

OÙ

Iles Flottante et Son Caramel au Beurre Salé

OU

Coupe de l'Auberge (Sorbet Marc de Bourgogne, arrosé au Marc)

OU

Coupe Vigneronne (Sorbet Cassis et Crème de Cassis)

Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française, les viandes porcines de L'UE.