

A PARTIR
DU
06/02/24

Entrée + plat chaud + dessert 40€*

Entrée + plat chaud + fromage + dessert 44€*

Entrée + poisson + trou normand + viande + fromage + dessert 55€*

Entrées : 

Terrine de Foie Gras à la poire Williams,
Chutney de poire aux épices, brioche grué de cacao

SUPPLEMENT 5€

Ou
Gravlax de Saumon, mangue et lentilles Beluga, salade croquante et espuma de fenouil

Ou
Oreiller de Viandes marbré aux champignons, chou rouge,
Lard fumé et noix, crème de champignons

Plats : 

Filet de Daurade rôti au saté qui barbote dans une soupe à l'oignon,
Gratin de panais et tartine à la cacahuète gratinée au Comté
(Saté : Condiment d'Asie à la cacahuète)

PAINS
« FAIT MAISON »

Ou
Pavé de Lieu Jaune immergé dans une sauce safranée,
Langues d'oiseaux coques et crevettes

(Langues d'oiseaux : Pâtes issues d'Afrique en forme de grains de riz)

Ou
Duo de Veau : le filet grillé et le nerf d'épaule confite aux cèpes,
Mousseline de patate douce et sauce Morilles

SUPPLEMENT 5€

Ou
Joue de Bœuf braisée, légumes de saison,
Pommes dauphines persil et oignons frits, jus corsé

« Prix service compris, hors boissons »



Fromages :

Macaron chèvre frais, griotte et romarin 

Ou

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc fermier du Montillon (Beauzac)

Desserts :

Bûchette vanille, caramel et spéculoos, glace spéculoos

Ou

Entremets chocolat praliné noisette, ganache Baileys et poire, comme un esquimau

Ou

Nougat glacé aux fruits exotiques

« Prix service compris, hors boissons »

