

# Menu Fil des saisons

## LA MISE EN BOUCHE

### ENTRÉES AU CHOIX

Veau façon Vittelo et vinaigrette Vigneronne

ou

Cabillaud façon aioli et salade de légumes

ou

Rillettes de Saumon sauvage au citron confit et œufs de Saumon

### PLATS AU CHOIX

Pavé de Thon mi-cuit, réduction chorizo et piquillos

ou

Filet et Cuisse de Pintade fermière jus au Cidre

ou

Oeuf Bio "Parfait" crème de Champignons et Cèpes poêlés

### FROMAGES AU CHOIX

Assortiment de fromages secs affinés

Faisselle de vache (nature, coulis, sucre, crème)

### DESSERTS A CHOISIR

*entrée-plat-fromage-dessert 52€*

*entrée-plat-dessert 47€*

*entrée-plat ou plat -dessert 43€*

*entrée-dessert 31€*

*entrée 19€*

*plat 31€*

Tous nos plats sont faits maison, à base de produits locaux de saisons,  
de fait certains produits peuvent être en rupture et remplacés