

Entrées

- Salade d'automne, gésier, champignons, magrets fumés
Ou Terrine de lapin maison aux raisins
Ou Feuilleté d'escargot à la crème d'ail persillée
Ou Flan de potimarron et son coulis de châtaignes

Plats

- Gigot d'agneau rôti au thym et à l'ail
Ou Médaillon de veau sauce au Picodon (cuisson en basse température)
Ou Pavé de cerf sauce aux cèpes
Ou Dos de cabillaud au beurre blanc et réduction de Tariquet

Fromages

- Assiette du Berger avec morceau de Picodon
Ou Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges

Desserts

- Trilogie de dessert :
*Nougat glacé, Moelleux châtaigne, Brownie chocolat blanc
et mousse d'agrumes*

Formules

Entrée/ Plat/ Fromage ou dessert	38 €
Entrée/ Plat/ Fromage et dessert	43 €