

Menu du mois

Assiette apéritive

**

Blanc de poireau confit - vinaigrette - mimosa - jambon de marcassin *

Ou Saumon Gravlax - agrumes - pistache *

**

Escalope de foie gras - compotée de rhubarbe - réduction porto-balsamique

Ou Dos de cabillaud - panais - beurre blanc

**

Noisettes de chevreuil - sauce porto-chocolat - garniture automnale

Ou St jacques - risotto - champignons des bois - lard

**

Profiteroles - glace vanille - chocolat chaud

Ou Crumble pomme-banane flambé au rhum - glace rhum-raisin

Ou Assiette de fromages

40€00 (*) ou 45€00 avec 1 entrée

54€00 avec 2 entrées

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Si un de ces plats vous tente il peut être choisi à la carte