

Menu du mois

Assiette apéritive

**

Cocktail de crevettes grises, chair de crabe et avocat *

Ou Tartare de bœuf coupé au couteau - olives - caprons - citron caviar -
chèvre de Thibeaubois - tuile de pain *

**

Cassiolette de ris de veau aux girolles

**

Parmentier de cuisse de canard confite - pomme caramélisée - mesclun

Ou Filets de saumon rôti sur peau - stoemp épinard - crème ciboulette

**

Assiette de fromages

Ou Moelleux au chocolat - glace vanille

40€00 (*) avec 1 entrée

54€00 avec 2 entrées

Menu servi pour l'ensemble de la table

Si un des ces plats vous tente, il peut être choisi « à la carte »