

Menu du mois d'octobre

Assiette apéritive

**

Carpaccio de longe de marcassin cuite à basse température - chou blanc - condiment moutarde

Ou

Tartare de saumon - avocat - citron vert

**

Escalope de foie gras - crème de cèpes - lentilles (+3.00)

Ou

Crevettes rouges d'Argentine snackées - frégola sarda

**

Civet de biche

Ou

Pavé de biche Grand Veneur (+3.00)

Ou

Espadon à la plancha- sauce vierge-
écrasé de pdt aux épinards

**

Brioche perdue, banane caramélisée, glace chocolat

Ou

Paris-Brest maison

37€00 avec 1 entrée

45€00 avec 2 entrées

Nous vous proposons également un **menu Temps des saveurs** à 32€
qui varie selon le marché.

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table