

Menu du Mois

Potage Parmentier aux Haricots Princesses et au Lard Fumé

Soufflé de Truite gratiné aux Vieux Comté, Sauce aux Ecrevisses et au Mâcon

ou

Fritots de Grenouilles au Beurre d'Ail et aux Herbes Fraîches

ou

Mesclun de Caille au Vinaigre de Poire et au Sirop d'Aubel

ou

Saint-Jacques poêlées au Safran, Quinoa et Rosace de Saumon Fumé (suppl. 10,00 €)

Sorbet

Navarin de Loup de Mer au Curry de Madras et les Grenailles au Romarin

ou

Filet de Porc en Croûte de Tomate Séchée, parfumé aux Olives et au Basilic

ou

Suprême de Dindonneau aux Echalotes et à la Bière Brune, Gratin de Patate Douce

ou

Noisettes d'Agneau « Agnès Sorrel », Gâteau de Courgettes et Gratin Dauphinois (suppl. 10,00€)

Crumble aux Poires et au Chocolat, Mousse à la Banane

ou

Tiramisu Maison et la Crème Anglaise aromatisée à l'Amaretto

ou

Assortiment de Glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos Formules

- ❖ MENU à 29,00 € : 1 Entrée, 1 Plat et un Dessert (Menu Vins Compris : 44,00 €)
- ❖ MENU à 34,00 € : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (Vins Compris : 49,00 €)
- ❖ MENU à 48,00 € : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins Compris : 68,00 €)
- ❖ LUNCH à 23,00 € : Potage, Plat et Dessert du Jour
- ❖ Toutes nos Entrées et nos Plats peuvent être servis à la Carte
 - Potage : 6.00 €
 - Entrées : 14.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Plats : 23.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Desserts : 7.00 €

Tout changement d'Entrée ou de Plat dans le Menu entraînera un supplément de 5,00 €