

Menu du Mois

Velouté Pierre le Grand et le Jambon de Gibier

Capuccino de Caille parfumé aux Cèpes de Bordeaux de nos Forêts

ou

Carpaccio de Biche aux Noisettes grillées et la Salade croquante Pommes-Céleri

ou

Brochette de Scampis grillés aux Epinards et au Beurre d'Orange safrané

ou

Foie Gras de Canard cuit au Torchon aromatisé au Muscat de Beaumes-de-Venise (suppl. 10,00 €)

Sorbet

Steak de Cuissot de Cerf « Arlequin », Poire épicée et Chicon caramélisé

ou

Civet de Chevreuil aux petits Oignons et Lardons, Pomme Airelles

ou

Tournedos de Cochon de Lait flambé au Cognac, parfumé au Laurier et au Genévrier

ou

Noisettes de Biche et le Coulis de Pomerol crémé à la Moutarde de Cassis (suppl. 10,00€)

Nougat Glacé au Chocolat et aux Cerises Amarena

ou

Tiramisu, Compote de Pommes et Brisures de Spéculoos

ou

Assortiment de Glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos Formules

- ❖ MENU à 30,00 € : 1 Entrée, 1 Plat et un Dessert (Menu Vins Compris : 45,00 €)
- ❖ MENU à 35,00 € : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (Vins Compris : 50,00 €)
- ❖ MENU à 49,00 € : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins Compris : 70,00 €)
- ❖ LUNCH à 24,00 € : Potage, Plat et Dessert du Jour
- ❖ Toutes nos Entrées et nos Plats peuvent être servis à la Carte
 - Potage : 6.00 €
 - Entrées : 15.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Plats : 24.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Desserts : 7.00 €

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