

Menu du mois

Potage Saint-Germain aux petits lardons et croûtons

Timbale de faisán farcie aux champignons des bois, sauce périgourdine

ou

Filet de plie sauce mousseline au cidre de Normandie et la ratatouille tomatée

ou

Cassolette de scampis poêlés à la truite fumée et aux oignons verts

ou

Flan de homard au Chardonnay de Bourgogne (Suppl.12.00€)

Sorbet

Steak de cuissot de biche flambé aux deux poivres et chips de céleri rave

ou

Filet de canette au miel d'acacia et au verjus du Périgord, pommes dauphines

ou

Aiglefin rôti sur peau, cuisiné façon tartiflette savoyarde

ou

Filet de lièvre à la moutarde de Gand et sa garniture automnale (Suppl. 10,00€)

Feuilleté chaud aux pommes, crème anglaise et glace cannelle

ou

Croquant au chocolat farci de mousse aux poires, sauce moka

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 36.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 55.00€)
- ❖ MENU à 41.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 60.00€)
- ❖ MENU à 56.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 82.00€)
 - Potage : 9.00€
 - Entrée : 18.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 27.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 10.00€

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 6.00€