

Menu du mois

Potage Saint-Germain aux petits lardons et croûtons

Flan de saumon frais et fumé, sauce mousseline aux échalotes

ou

Cassolette de queues d'écrevisses gratinées, au coulis de crustacés

ou

Croquette de faisan artisanales aux champignons, sauce Périgourdine

ou

Tartelette de ris de veau forestier au jambon de sanglier (Suppl. 10.00€)

Sorbet

Steak de cuissot de biche grand veneur, mousseline de panais

ou

Suprême de pintade fermière au vieux madère et à l'huile de truffes

ou

Panaché de la mer au vin blanc et au curry de Madras, pommes Duchesses

ou

Filet de lièvre rôti, sauce au vin de Maury et au chocolat (Suppl. 10,00€)

Crumble aux poires et au chocolat, mousse à la banane

ou

Café glacé

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 31.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 47.00€)
- ❖ MENU à 36.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 52.00€)
- ❖ MENU à 50.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 72.00€)
- ❖ LUNCH à 25.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
 - Potage : 7.00€
 - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 24.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 8.00€

Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€