

Menu du mois

Crème nivernaise et la julienne de dinde fumée

Cocotte de pétoncles et calamars en lamelles au chorizo doux et à l'estragon

ou

Fondants au parmesan accompagnés de jambon de parme et coulis de tomates fraîches

ou

Filet de barbue poêlée à l'orange, purée de céleri rave au lait de coco

ou

Crème brûlée au foie gras d'oie et chantilly à l'armagnac (Suppl.10.00€)

Sorbet

Tournedos de cochon de lait aux poireaux et au genièvre, gratin de patates douces

ou

Suprême de pintadeau aux écrevisses et à l'aneth, pommes dauphines

ou

Dos de skrei gratiné à la mozzarella et le minestrone de légumes au pesto

ou

Couronne d'agneau au fenouil et aubergines parfumées à la badiane (Suppl. 10,00€)

Gâteau au chocolat, crème anglaise et chantilly à la mandarine

ou

Tiramisu au café revisité à ma façon

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 33.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 49.00€)
- ❖ MENU à 38.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 54.00€)
- ❖ MENU à 52.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 74.00€)
- ❖ LUNCH à 27.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
 - Potage : 8.00€
 - Entrée : 16.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 25.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 9.00€

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