

Menu du mois

Crème de potiron à la dinde fumée

Terrine de marcassin, confiture d'échalotes et chutney de fruits séchés

ou

Pigeon ramier rôti aux légumes de saison et le jus de gibier au miel de lavande

ou

Brochette de gambas grillées, poireaux étuvés et coulis parfumé au Sauternes

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlée aux figues fraîches (Suppl. 10.00€)

Sorbet

Suprême de poule faisane flambé au Calvados, pommes caramélisées et Dauphines

ou

Gigue de biche sauce au Merlot et au spéculoos, chou rouge et Pommes Amandines

ou

Magret de canette grillé aux fruits des bois et au Genièvre de cerises

ou

Filet de chevreuil à la fine champagne « Belle époque » (Suppl. 10,00€)

Poire chaude au vin et à la cannelle sur sa glace au pain d'épices

ou

Gâteau au chocolat, crème anglaise et chantilly à l'orange

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€