

Menu du mois

Crème de fenouil au saumon fumé et à l'aneth

Feuilleté de plie sauce mousseline aux champignons et aux asperges blanches

ou

Tartare de veau aux fruits de la passion et avocats, gressin et tiramisu au parmesan

ou

Gambas poêlées à l'huile piquante et le risotto au chorizo et aux poivrons rouges

ou

Mille-feuille de foie gras de canard et de pommes chaud, au porto blanc (Suppl. 10.00€)

Sorbet

Magret de canard grillé, jus de langoustines et purée d'asperges blanches aux topinambours

ou

Contre-filet de bœuf bleu des prés sauce à l'époisses de Bourgogne

ou

Dos de Cabillaud gratiné et le minestrone de légumes printaniers au pistou

ou

Noisettes et ris d'agneau rôtis, parfumés à l'estragon et le gratin Dauphinois (Suppl. 10.00€)

Moelleux chaud au chocolat et à la framboise, sa mousse et son sorbet

ou

Nougat glacé aux fruits séchés et le coulis exotique

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 30.00€ : 1 Entrée, 1 Plat et 1 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 (uniquement le midi)
 - Potage : 6.00€
 - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 5.00€ en +)
 - Plat : 24.00€ (avec suppl. 5.00€ en +)
 - Dessert : 7.00€

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