

Menu du mois

Velouté de panais au jambon de cerf

Pâté de perdreau et la confiture d'oignons parfumée aux framboises

ou

Croustillant de pigeon ramier farci au chou vert, duxelle de champignons des bois

ou

Omble chevalier sauce hollandaise, mousseline de potiron et pointes vertes

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées façon tatin au romarin (Suppl.12.00€)

Sorbet

Suprême de faisan à la crème d'airelles et au gingembre, pommes dauphines

ou

Gigue de biche au merlot et au spéculoos, chou rouge et pommes amandines

ou

Emincé de veau grillé, sauce au citron vert et au basilic frais

ou

Filet de chevreuil à la poivrade royale aux mûres, feuilleté forestier (Suppl. 12,00€)

Poire félicia chaude, glace pain d'épices et crème anglaise

ou

Gâteau au chocolat et la chantilly aux clémentines

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 39.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 58.00€)
- ❖ MENU à 44.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 63.00€)
- ❖ MENU à 59.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 86.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 29.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 11.00€

*Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.
En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€*