

Menu du mois

Potage aux carottes parfumé au lait de coco, effiloché de dinde au curry

Carpaccio de biche à l'huile de noix et aux fruits secs torréfiés

ou

Croustillant de grenouilles - écrevisses farci au chou vert, bisque de crustacés

ou

Sébaste saisi sur peau, girolles, coulis de potimarron et pistou de basilic

ou

*Foie gras de canard cuit au torchon aromatisé au muscat de Beaumes-de-Venise
(Suppl.12.00€)*

Sorbet

Steak de cuissot de cerf grand veneur au cassis, purée de céleri rave

ou

Civet de chevreuil aux petits lardons et au genièvre, pommes fruits

ou

Magret de canard aux pleurotes, flambé à l'armagnac, pommes dauphines

ou

Noisettes de biche aux figues et à la moutarde de Gand, feuilleté forestier (Suppl. 12,00€)

Crumble poires - noisettes, caramel beurre salé

ou

Marquise au chocolat amer et la crème anglaise

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de fromages régionaux frais et affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 40.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 59.00€)
- ❖ MENU à 45.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 64.00€)
- ❖ MENU à 60.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 87.00€)
 - 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€