Menu du mois

Potage Saint-Marceau

****

Timbale de pistaches aux sautés de faisan et le velouté de chicons

ou

Tartelette d'œufs brouillés aux crevettes grises et le coulis

ou

Fritots de plie, fromage blanc aux herbes et tartare de tomates acidulé

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, sirop d'Aubel et rhubarbe (Suppl.12.00€)

****

Sorbet

****

Steak de cuissot de biche au vinaigre de Xérès et aux fruits des bois

ou

Longe de porc ibérique grillée au vinaigre de vin vieux et à l'orange

ou

Dos d'aigle fin cuisiné façon tartiflette savoyarde, chou romanesco

ou

Filet de lièvre rôti, sauce au vin de Maury et au chocolat (Suppl. 10,00€)

****

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

ou

Crêpe Mikado, chantilly à la banane

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€