

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

*** Saumon fumé maison, croustillant, civette, crème liquide

*

*** Les asperges vertes mimosa, mayonnaise aux épices

*

*** Pâté de tête de cochon "Laure et Paul", céleri rémoulade aux pommes

*** Notre cassoulet au confit de canard et saucisse

*

*** Quenelle de poisson gratiné aux épinards

*

*** Bavette marinée au balsamique, purée de persil

*** 2 fromages de notre terroir

*

*** Nougat glacé au grand Marnier

*

*** Tiramisu gourmand

*

*** La crème chocolat noir Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France

Notre volaille est réfrigérée, d'origine, élevée et abattu en : France

3 plats par convive 47.00€

2 plats par convive 42.00€

La Carte

Entrées :

Terrine de foie gras de canard au cognac et poivre 28€

Bouchée à la reine, salade de saison 26€

Les Plats :

Tournedos de filet de boeuf au poivre, gratin de céleri rave 36€

Médailillon de lotte au safran, légumes de saison 32€

Assiette de frites maison 7€

Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France

Le Fromage et Les Desserts :

Sélection de fromages 13€

La crème brûlée 13€

Tarte fine feuilletée aux pommes. 13€

MENU Canaille 19€ (Jusqu'à 10 ans)

Plat chaud – Dessert gourmand

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolo ou jus de fruits au choix)