

Le Menu Gastronomique

48,50€



*Terrine de foie gras de canard, toasts de pain d'épices maison
et chutney de pruneaux au Porto*

ou

Ceviche de daurade aux agrumes, fenouil croquant et coriandre

ou

Crèmeux de panais et noix de Saint Jacques, éclats de châtaignes



Filet de bœuf sauce vin rouge, flan de légumes de saison

ou

Dos de cabillaud, crème d'ail, fondue de poireaux et lard séché

ou

Souris d'agneau jus corsé au thym, écrasé de pommes de terre



Le plateau de fromages



Moelleux tout chocolat, cœur coulant et son sorbet cassis

ou

Tarte exotique: noix de coco, mangue et fruits de la passion

ou

Pavlova à la poire: meringue; ,compotée; crème vanillée et sauce chocolat

Nos desserts sont à commander en début de repas,

Toute modification sera facturée.

Nos viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.