



Menu Semaine

21,90€



**Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes**

Formule tout compris +12€ par pers.
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

Entrée

Terrine de gibiers aux pruneaux

ou

Salade de filets de caille rôties

ou

Entrée du moment

Plat principal

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade

ou

Baba au rhum et sa crème légère

ou

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille

Prix net service compris

***Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



Menu Découverte

33,90€

Formule tout compris +12€ par pers.
(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)

Entrée

Tête de veau sauce aux herbes

ou

Crèmeux de butternut au foie gras chaud

ou

Méli mélo de caille et sa St Jacques à la coriandre

Plat principal

Filet de bar rôti au coulis de crustacés

ou

Suprême de pintade aux champignons

ou

Mijotée de cerf en civet

Fromages

Assiette de fromages provenant de nos terroirs
et sa salade

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Gastronomique 43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Formule tout compris +12€ par pers.

(apéritif maison avec ou sans alcool, vin, eau, café)



Entrée

Foie gras de canard frais et son chutney de fruits
ou

Fricassée de ris de veau aux langoustines



Deuxième entrée

Noix de St Jacques poêlées et julienne de légumes

Plat principal

Noisette de lotte au chorizo

ou

Filet de mignon de sanglier aux marrons

Fromages

Assiette de fromages provenant de nos terroirs
et sa salade

Desserts.

Les desserts sont à commander avec le menu

Prix net service compris

Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander avec le repas

Baba au rhum et sa crème légère

Brioche façon pain perdu et sa glace vanille

**Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet mandarine et son alcool

Sorbet ananas au champagne

Ou sur commande :

Omelette Norvégienne

Charlotte aux fruits

Framboisier

Gâteau chocolat

