



Les menus changent au fil des saisons, Les menus ci-dessous sont donnés uniquement à titre d'exemple

Menu 25 € hors boisson

Terrine de Sandre et Saumon, mesclun de mâche, fine tranche de saumon fumé

Ou

Cassolette d'escargots aux girolles, gratinée de Brie

Ou

Ballottine de Caille aux Noisettes, Chutney de figues

Faux-Filet en croûte Wellington, pommes potatoes & légumes de saison

Ou

Suprême de Poulet Jaune Label rouge, risotto forestier aux légumes d'hiver

Ou

Pavé de Cabillaud en croûte d'aneth, taglionis à l'encre de seiches et bayaldi de légumes

Munster au cumin & confiture d'églantine

Crème brûlée au Pain d'épice et sa glace

Ou

Tarte Tatin traditionnelle, glace vanille

Ou

Tiramisu au marron & spéculos



Menu Gourmand 35 € hors boisson

Duo de Foie Gras Maison, marbré aux figues et escalope de foie gras poêlée, Chutney de figue et brioche dorée

Ou

*Variation autour de la Saint-Jacques et Gambas
(Carpaccio à la mangue, tartare, brochette snackée)*

Ou

Cassolette de ris & mignons de Veau en croûte feuilletée

Filet de bœuf en croûte Wellington, pommes Potatoes & légumes de saison

Ou

Tournedos de Canard des Landes aux agrumes, purée vitelotte et mini légumes d'hiver

Ou

Filet de Saint-Pierre au gingembre et citron vert, riz vénéré & tagliatelles de légumes

Chariot de fromages affinés

Café gourmand autour du chocolat

Ou

Demi ananas Victoria en coque de fruits exotiques, glace kumquat

Ou

Brownie au chocolat et Noix de Pécan, Glace au pain d'Epices