



Menu à 45.00€

Lobe de foie gras au Savagnin
Condiment pommes, noix et griottes

Ou

Langoustines poêlées, gelée de légumes au basilic
Vinaigrette crémée aux fines herbes

Ou

Noix de St Jacques poêlées au sésame
Flan de cresson et poireau
Vinaigrette châtaignes et balsamique



Filet de Dorade à la plancha
Risotto d'épeautre au lard
Fondue de poireau aux cerfeuils

Ou

Noix de Lotte poêlées
Purée de panais et champignons
Jus de rôti aux fruits secs

Ou

Pigeon en 2 cuissons :
Le suprême rôti, les cuisses farcies braisées
Embeurrée de choux vert, champignons
Jus corsé

Ou

Tournedos poêlé, comotée de jarret de bœuf au vin rouge
Galette de légumes d'hivers, champignons
Jus de cuissons

Les affinés

Carte des desserts
(À commander au début de repas)



Prix nets service inclus