

MENU A 34€

Terrine de caille au foie gras
Chutney de pommes et noix

Ou

Dos de cabillaud mariné à l'aneth
Ecrasé d'avocat au citron vert
Crème légère au miel et soja

Ou

Poêlée d'escargots et tomates
cerises au romarin
Flan de champignons

Filet de Dorade rôti
Poêlée de légumes au thym
Vinaigrette tomates, olives noires

Ou

Suprême de pintade cuit basse température
Millefeuille de pomme de terre au lard, pleurotes

Jus crémé

Ou

Rouelle de lapereau farcie aux champignons
Tartelette de carottes, navets aux noisettes
Jus brun aux morilles

Carte des desserts aux choix
(Aucun changement ne sera possible)

