

MENU 2 PLATS 55€

MENU 3 PLATS 62€

Lobe de foie gras au Savagnin
Compotée de cerise au Macvin
Pain de mie à la farine de gaudes

Ou

Tartelette de fondue d'oignons blancs au Zaatar
Noix de St Jacques snackées
Vinaigrette radis, pommes, concombres

Dos de cabillaud en croute d'herbes, sucrose braisée
Jus de volaille

Ou

Pavé de maigre au four
Boullgour de courgettes au citron confit
Concassée de tomates au basilic

Entrecôte de veau poêlée, Pomme Macaire
Asperges vertes, pleurotes
Jus réduit

Ou

½ Pigeon en deux cuissons
Suprême rôti minute, la cuisse et les abas façon Parmentier
Pleurotes, carottes glacées
Jus de braisage

Les affinés

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

