

# MENU A 33€

Terrine de ris de veau et foie gras  
Confit d'oignons rouges au Macvin

Ou

Poêlée d'escargots  
Flan de poireaux à l'aneth  
Crème de persil

Ou

Dos de cabillaud en gravlax  
Crème légère au miel de sapin  
Bavaroise de tomate au basilic

\*\*\*\*\*

Caille désossée à la plancha  
Galette de poivrons et courgettes aux pignons, champignons

Jus corsé

Ou

Pièce de veau cuite basse température  
Millefeuille de pomme de terre et lard fumé

Jus brun aux morilles

Ou

Pavé de saumon rôti au four  
Légumes rôtis au thym  
Vinaigrette tomates confites et graines de grenades

\*\*\*\*\*

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

