

MENU A 37€

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

Ou

Escargots poêlés aux amandes et tomates cerises
Fondue de poireaux

Ou

Truite marinée à l'aneth
Crème légère de pois chiche et sésame, sablé pavot

Pavé de saumon rôti
Galette de pomme de terre, tomates confites et olives noires
Jus de volaille

Ou

Noix de veau fondante
Tartelette champignons
Sauce Albufera

Ou

Rouelle de lapereau farcie aux champignons
Dariole de carottes, navets et Morteau
Jus réduit aux morilles

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