



Menu à 35.90€

Entrée + Plat + Dessert

(Tout changement de dessert est possible moyennant un supplément de 2€)

Formule entré/plat ou plat/dessert 30.00 €

Origine des viandes

. Viande boeuf origine France.

. Poulet origine France.

. Foie gras origine France ou Bulgarie selon arrivages

Entrées

Croustillant d'escargots aux poireaux et crème d'ail

Tartare aux deux saumons, crème fouetté à la ciboulette

Camembert pané et salade à la vinaigrette de betteraves rouges

Marbré de foie gras mi-cuit maison aux abricots moelleux et toasts briochés (supplément de 2€)

Plats

Pièce du boucher, sauce au choix (poivre, échalote ou maroilles)

Parmentier de confit de canard et salade d'endives moutardée

Noix de st jacques rôties, risotto et sauce crustacés

Dos de cabillaud viennoise de parmesan, linguines et velouté de butternut.

Desserts

Dessert, glace ou fromage au choix dans la carte Supplément de 3€ pour l'assiette de fromages régionaux