

Plat seul : 21 € - Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 27 €
Menu 3 plats : 35 €

Pour commencer...

Foie Gras Mi-cuit façon nougat et chutney
Ou
Tartare impérial (St jacques, Saumon, St pierre),
émulsion Fruit de la passion
Ou
Velouté de potimarron, châtaignes et éclats de girolles
Ou
Croustillant de chèvre au miel de châtaignier

Pour suivre...

Souris d'Agneau confite, jus aux épices
Ou
Filet de Saint Pierre, sauce langoustine
Ou
Filet de daurade, crème de poireaux
Ou
Suprême de volaille, sauce champignons des bois

Pour terminer ...

Moelleux au chocolat, glace et caramel au beurre salé
ou
Crème brûlée à la châtaigne
ou
Tarte citron revisitée
ou
Assiette de fromages fermiers
(Rocamadour, Tomme de Bethmale, Roquefort)

Menu Enfant – 10 €
(Jusqu'à 12 ans)

Filet de poisson du moment
ou Steak haché
Accompagnements du jour
&
Sirop au choix

Nous tenons à votre disposition et sur demande la liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les recettes proposées.
Nos prix s'entendent T.T.C. en euros, service compris.