

MENU

Apéritif maison et mise en bouche

Carpaccio d'entrecôte maturée et fumée, dés de mozzarella di buffla, salade de blé aux noix et huile de truffes.

ou

Coquilles Saint-Jacques au foie gras, chips de canard fumé et caramel au porto

ou

Snaké de coeur de saumon fumé, tartare de blettes et jus de blettes grillées.

Filet de pintadeau aux champignons, purée de patates douces, choux-fleur au vieux Comté et jus de volaille

ou

Filet de bar farci aux coquilles Saint-Jacques, beurre de homard, pommes de terre fondantes et spaghetti courgettes/carottes.

ou

Couronne d'agneau, ail, fines herbes, gratin dauphinois, tartelette aux légumes et jus à la moutarde

Tiramisu aux spéculoos

ou

Tarte fine aux pommes, poires, noix et raisins, glace à la vanille

ou

Brownies au chocolat, coulis à l'orange et crème à la vanille

Café

¼ eau

Vin blanc : ¼ Domaine des Salices (J et F Lurton)

Vin rouge : ¼ Domaine Montrose (J et F Lurton)

Prix 60 Euros

Supplément

Coupe de champagne à la place de l'apéritif maison 4.50 €

Pièce montée anniversaire ou agneau pascal 2.00 €

Zakouskis 4.00 €

Proposition de vins de qualité supérieure.

Vin Blanc : 1/4 Pouilly fumé Château de Favray + 5 €

Vin rouge : 1/4 Château Grossombre + 5 €

Menu enfant 18.50

Croquette aux crevettes

Steak haché, compote de pommes et pommes frites

ou

Filet de saumon, légumes, purée de pommes de terre

Dessert

