

MENU A 33 EUROS
(Avec un plat principal, sans Fromage)
39 euros avec fromages

Saumon des Iles Bomelo fumé par nos Soins et Crème au Raifort
Jambon Persillé Maison, Salade Verte et Comptée d'Oignons Rouge

Ragoût de Moules au Safran et Coquillettes

Crème de Lentilles et Saucisse de Morteau

Soupe de Châtaignes, Brochette de Pruneaux et Canard Fumé

~~~~~

*Dos de Cabillaud Laqué, Purée de Butternut , Sauce au Sésame*  
*Crumble de Dorade Royale au Basilic, Spaghettis de Courgettes,*  
*Sauce au Jus de Viande*

ou

*Confit de Canard, Pommes de Terre Sarladaises et Persil Frit*  
*Pavé de Rumsteack en Ragoût d'Escargots, Frites de Patate Douce*  
*Joue de Porc aux Châtaignes, Ecrasée de Charlotte au Cresson*

*(Toutes les viandes sont d'origine Françaises)*

~~~~~

Assortiment de Fromages de nos Régions

ou

Fromage Blanc de Campagne

~~~~~

*Clafoutis aux Abricots et Glace Citron-Basilic*

*Fondant au Chocolat Noir Valrhona Caraïbes, Coulis de Fraises*  
*Pomme Canada cuite au Four cœur de Pistaches et Noisettes,*  
*Crème Anglaise à la Verveine*

*Pain perdu de notre Enfance, Mangue Poêlée et Glace Rhum Raisin*

*Pavé Glacé à la Fleur de Lait et Coulis de Fraises*

*Toutes les Glaces et Sorbets sont réalisés par un Maître Artisan*