

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

Tartare de Dorade aux Agrumes, Chiffonnade de Salade

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé Maison, Crème au Raifort

Jambon Persillé Maison, Salade Verte et Chutney de Figes

Salade Verte aux Noix et Boudin Noir Frit

Gros Œuf poché façon Carbonara, Poêlée de Pleurotes

~~~~~

*Minute de Saumon au Caviar d'Aubergines, Sauce Vierge*

*Dos de Cabillaud, Crème d'Ail, Poêlée de Légumes au Chorizo*

ou

*Confit de Canard, Pommes de Terre Sarladaises et Persil Frit*

*Petit Carré d'Agneau en Croute d'Ail des Ours,  
Ecrasée de Pomme de Terre au Thym Frais*

*Tartare de Bœuf à votre convenance, Frites de Patate Douce*

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

~~~~~

Assortiment de Fromages de nos Régions

ou

Fromage Blanc de Campagne

~~~~~

*Poire Pochée au Vin Rouge d'Trancy, Glace Vanille*

*Fondant au Chocolat Noir Valrhona Caraïbes, Crème Mentholée*

*Crumble de Pommes et Romarin sur Fond de Financier, Sauce Chicorée*

*Soupe de Chocolat Noir et brunoise de Fraises, Chocolat Blanc,  
Fruits de la Passion, Gros Palmier Maison*

*Pavé Glacé à la Fleur de Lait, Fruits Rouges et Coulis de Fraises*

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