

Menu à 35.00 € entrée, plat et dessert

Les entrées

Cassiolette de gambas et moules de bouchot aux petits légumes flambés au whisky

Ou

Mousseline de crabe, carpaccio de Saint Jacques, linguine de courgettes

Ou

Jambon de Parme

Ou

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé

Ou

Foie gras de canard du chef, et sa brioche (supplément 8€)

Les plats

Poisson du marché

Ou

Rumsteak sauce au poivre

Ou

Magret de canard à la bigarade

Ou

Filet de taureau Limousin aux morilles (supplément 8€)

Ou

Noix de Saint Jacques à la provençale (supplément 8€)

Les desserts

Moulloux au chocolat, glace vanille

Ou

Coupe colonel (sorbet citron vert et vodka)

Ou

Abrioot rôti, glace vanille, crème mascarpone, caramel

Ou

Fraises pochées au vin et à la cannelle, glace vanille

Ou

Parfait glacé au Pastis, coulis de fruits rouges

En cas d'allergie veuillez le signaler avant la prise de commande.

Prix net service compris

