

MENU A 33 €

(Entrée-Plat-Dessert)

ENTREES

Velouté de Patates Douces, Chips de Serrano et Emulsion Ciboulette
Ou
Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales
Ou
Œuf Cocotte au Foie Gras
Ou
Cassolette de 12 Escargots au Beurre Persillé **(Sup 5€)**
Ou
Ravioles de Volaille aux Cèpes et Ecrevisses Sauce Crustacés **(Sup 5€)**
Ou
Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Fruits et son Pain d'Epices **(Sup 6€)**

PLATS

Demi-Magret de Canard Sauce au Poivre Vert, Frites et Salade
Ou
Filet de Dorade Sébaste au Beurre Blanc, Mousseline de Courge et Petits Légumes
Ou
Pluma de Cochon Sauce Roquefort Grenailles Persillées et Mousseline de Courge
Ou
Filet de Boeuf Sauce au Poivre Vert, Frites et Salade **(Sup 7€)**
Ou
Pavé de Sandre Sauce Vierge, Mousseline de Courge et Petits Légumes **(Sup 5€)**
Ou
Poitrine de Veau Braisée Cuite en Basse Température Sauce aux Girolles,
Grenailles Persillées et Mousseline de Courge **(Sup 5€)**

DESSERTS

Profiteroles
(Choux, Craquelin Cacao, Boules Vanille, Sauce Chocolat)
Ou
Pavlova Exotique
(Meringue, Chantilly Maison, Compotée Exotique)
Ou
Brioche Perdue et Coeur Coulant au Chocolat
Ou
Crumble au Citron
(Mousse Citron Jaune, Crumble Amandes, Crèmeux Citron vert, Sauce Caramel au Beurre salé)
Ou
Assiette de Fromages

**Tous nos Plats sont Faits Maison sauf Glaces*