

la table du dimanche €27,00



ENTRÉE

Oeuf parfait

Oeuf parfait, velouté aux champignons et croûtons de pain

Crevettes

Curry de crevettes roses au lait de coco doux

Foie gras (suppl. €5,00)

foie gras mi-cuit, pain d'épices et confits du moment

LA SUITE

Carbonade de cerf

Viande de cerf mijotée longuement dans la bière brune belge Piedboeuf, frites

Cabillaud

Dos de cabillaud nacrée, purée de patate douce, légumes rôtis et jus léger aux herbes

Canette Confite & Foie Gras

Cuisse de canette confite servie avec foie gras mi-cuit, purée de patate douce, pain d'épices rôti et jus à l'orange.

Américain de boeuf préparé

Tartare de boeuf Blonde d'Aquitaine préparé à la façon du chef, frites

Epaule d'agneau

Epaule d'agneau lentement confit aux herbes de Provence, purée de patate douce, légumes rôtis et jus de viande aux échalotes

Suggestion végétarienne

Purée de pommes de terre à l'ail, légumes d'hiver rôtis et chèvre rôti et filet de miel

POUR FINIR

Coupelle Dolce Tiramisu

Coupelle en chocolat garnie d'une crème mascarpone au liqueur de café et spéculoos, pour un tiramisu revisité, gourmand et léger

Poire pochée

Poire pochée au vin blanc, épices et fromage





