

la table du dimanche €27,00



## ENTRÉE

### Oeuf parfait

Œuf 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 Confit & 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 prépare 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





