

Menu à 45,00.€

Terrine de foie gras de canard

Gelée de coings

Ou

Tartare de saumon et St Jacques

vinaigrette mangue et fruits de la passion

Ou

Bouchée aux ris de veau et aux morilles

Blancs de volaille et légumes

-O-O-O-

Pavé de turbot cuit basse tempéature

Sauce hollandaise

Rizotto crémeux, petits légume fanes

Ou

Médaillon de filet de bœuf à la périgourdine

Galette de pommes de terre , légumes

Ou

Magret de canard aux fruits rouges

Mousseline de céleri, petits légumes nouveaux

-O-O-O-

Sélection de Fromages

-O-O-O-

Choix de dessert maison

-O-O-O-