



MENU BRIÈRE 48 EUROS

Du Mercredi au Dimanche midi

ENTRÉES

Foie Gras "du Chef" Mi-Cuit Aux Epices,
Chutney aux Oignons Rouges

Persillade de Cuisse de Grenouille et Escargot à la Plancha,
Légumes Croquants

PLATS

Anguille et Langouille Grillées, Jus de Viande au Piment d'Espelette
Crémeux d'Epinards,

Magret de Canard Grillé à la Plancha,
Légumes de Saison

DESSERTS

Entremet Snickers
*Biscuit Joconde et Crème Cacahuète enrobé d'un Glaçage à la Noisette, accompagné
d'une chantilly Caramel et Gel Bergamote*

Pain d'Epice et riz au Lait,
Compotée Exotique (Ananas, mangue et Citron Vert)

Assiette de Fromage

