MENU A 33 €

(Entrée-Plat-Dessert)
(Hors Suppléments)

ENTREES

Velouté de Butternut, Graines de Courge et Crème au Bleu
Ou
Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales
Ou
Œufs Cocotte au Foie Gras
Ou
Cromesquis de Volaille aux Cèpes, Crémeux de Riz Noir
Ou
Cassolette de 12 Escargots au Beurre Persillé **(Sup 5€)**
Ou
Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Pommes et son Pain aux Céréales **(Sup 6€)**

PLATS

Paleron de Bœuf Façon Civet Purée de Pommes de Terre
(Paleron Effiloché avec Cuisson Longue au Vin Rouge, Lard)
Ou
Pavé de Saumon à la Crème d'Aneth, Tagliatelle aux Œufs Frais
Ou
Cuisse de Canard Confite IGP Sud-Ouest, Compotée d'Oignons Rouges et Purée de Pommes de Terre
Ou
Filet de Bœuf Sauce Bordelaise, Frites et Salade **(Sup 7€)**
Ou
Filet de Bar au Beurre Blanc, Mousseline de Chou-Fleur et Légumes **(Sup 5€)**
Ou
Ris de Veau et son Jus Corsé au Porto, Lardons et Petits Oignons, Grenailles Persillées et Mousseline de Chou-Fleur **(Sup 8€)**

DESSERTS

Baba à la Bordelaise, Crème Vanille/Rhum-Raisin
Ou
Tartelette au Citron Meringuée
Ou
Macaron au Chocolat
Ou
Craquant aux Fruits Exotiques
(Croustillant aux Pétales de Maïs, Marmelade aux Fruits de la Passion, Mangue, Banane, Ananas, Mousse Passion et Coque au Chocolat Blanc)
Ou
Assiette de Fromages

*Tous nos Plats sont Faits Maison