



Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 34,00 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,00 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29,50 Euros

Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Assiette de lotte et saumon fumés, pancake sarrasin et crème Québécoise
- Foie gras poêlé sur sa purée St Germain, vinaigrette à l'huile d'olive truffée (Supplément 3€)
- Celerisotto au lait de noisette et au Comté 18 mois, crème d'ail noir et chantilly à la betterave

Plats : 22€

- Suprême de pintade (Or. France) au vin jaune et morilles
- Magret de canard (Or. France), sauce à la crème et baies de cassis
- Noix de joue de porc (Or. U.E) au vin d'Hypocras et à la poire tapée de Rivarennes
 - Noix St Jacques snackée minute, beurre monté à la grenade
 - Filet de Sandre en choucroute rouge, beurre blanc

Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Crème brûlée au fruit de la passion et au chocolat blanc
- Tartelette chocolat noisette saveur "Rocher", glace rocher noisette
- Bûchette moelleuse à la mandarine et clémentine, chantilly et sorbet Mandarine
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (A commander en début de repas)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

Prix nets service compris