

MENU DU MOIS D'OCTOBRE

FILETS DE ROUGET RÔTI,
FÉVETTES À L'HUILE D'OLIVES
EMULSION DE TOMATES CONFITES
OU

RILLETES DE SAUMON SUR PAIN DE MIE MALTÉ,
MASCARPONE, SAUMON FUMÉ
PETITE SAUCE GRELETTE

SORBET

FILET DE CHAPON FARCI AUX FRUITS SECS,
SAUCE À LA CRÈME DE PORTO ROUGE,
GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES ET AUX NOIX
OU

JOUES DE CABILLAUD SAUCE CRÈME AU VIN JAUNE,
BABY GIROLLES EN PERSILLADE
GRENAILLES AU ROMARIN

EMINCÉ DE COINGS DE CHEZ MES AMIS GEORGES ET CLAIRE
A LA CANNELLE ET À LA BADIANE
GLACE PRALINÉE, AMANDES CARAMÉLISÉES

46,00 €
59,00 € vins
compris

MENU DU TERROIR

37,00 €

CARPACCIO DE ROASTBEEF, COPEAUX DE VAL DIEU,
MAYONNAISE AU SIROP D'AUBEL
MESCLUN DE SALADE

CUISSE DE LAPIN AU PÉKÈT ET AU CASSIS
COMBOTÉE DE POMMES ET DE POIRES
POMMES RISSOLÉES AU SAINDOUX ET AU THYM

MINI LACQUEMANT DE CHEZ « LES GARÇONS »
BOULE GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC
CHANTILLY