

Le P'tit Gourmet

(Le Midi, du mardi au vendredi Uniquement)

2 Plats 19.50 € 3 Plats 23.00 €

Filet Mignon Mariné au Soja, Rappé de Courge
Sauce Cacahuète

Bavarois de Lieu à estragon

 «Profiteroles» à la Mousse de Bleu des Causses et Poire

Saucisson aux Châtaignes et Compotée de Pommes et Oignons

Saumon Fumé Maison en Millefeuille de Galettes
et Fromage Frais (+5 €)

Effiloché de Paleron en Parmentier
de Patates Douces aux Châtaignes

Dos d'Eglefin, Crèmeux de Choux Fleurs au Kari Gosse

Poêlée de St Jacques Bretonnes, Salsifis et Jus à la Vanille
(+6€)

 Chou Farci Vegi aux Pruneaux et Noix,
Risotto de Crozets

Mousses Chocolat et Banane

Carpaccio d'Ananas et Glace Pina Colada

Tarte Tatin et Glace Yaourt

Café Gourmand (+2.50€)

3 Petits Fromages

Viandes Françaises

Le P'tit Gourmet

(Le Midi, du mardi au vendredi Uniquement)

2 Plats 19.50 € 3 Plats 23.00 €

Filet Mignon Mariné au Soja, Rappé de Courge
Sauce Cacahuète

Bavarois de Lieu à estragon

 «Profiteroles» à la Mousse de Bleu des Causses et Poire

Saucisson aux Châtaignes et Compotée de Pommes et Oignons

Saumon Fumé Maison en Millefeuille de Galettes
et Fromage Frais (+5 €)

Effiloché de Paleron en Parmentier
de Patates Douces aux Châtaignes

Dos d'Eglefin, Crèmeux de Choux Fleurs au Kari Gosse

Poêlée de St Jacques Bretonnes, Salsifis et Jus à la Vanille
(+6€)

 Chou Farci Vegi aux Pruneaux et Noix,
Risotto de Crozets

Mousses Chocolat et Banane

Carpaccio d'Ananas et Glace Pina Colada

Tarte Tatin et Glace Yaourt

Café Gourmand (+2.50€)

3 Petits Fromages

Viandes Francaises