



Menu à 45,00.€

Terrine de foie gras de canard

Chutney aux abricots

Ou

Tartare de saumon et St Jacques
vinaigrette mangue et fruits de la passion

Ou

Bouchée aux ris de veau et aux morilles
Blancs de volaille et légumes

-O-O-O-

Pavé de maigre rôti,

Velouté à l'ail des ours

Rizotto crémeux, petits légumes fanes

Ou

Côte de veau aux giroilles

Pommes sautées, légumes de saison

Ou

Magret de canard aux fruits rouges

Mousseline de celeri, petits légumes nouveaux

-O-O-O-

Sélection de Fromages

-O-O-O-

Choix de dessert maison

-O-O-O-

