

Menu à 25 euros
(Hors boissons)

Terrine de gibier maison

Pickles de choux et crudités

Ou

Aumonières de poisson

Fondue de poireaux beurre blanc

.....

Mignon de porc aux épices

Verrine de légumes

Ou

Gigollette de volaille aux champignons

Gratin dauphinois flan de carotte

.....

Verrine fromage blanc framboise

Ou

Carpaccio d'ananas

Ou

Crème brûlée

Menus à 30 euros
(Hors boissons)

Terrine de truite rose maison
Condiment carotte crème d'aneth

Ou

Croute forestière

Au vin jaune

.....

Supreme de pintade fève de tonka
Râpé de pomme de terre et jardinière

Ou

Noix de joue de bœuf au vin rouge

Choucroute de rutabaga pomme dauphine

.....

Vacherin vanille framboise

Ou

Verrine façon foret noir

Ou

Pomme au four en crumble

Menu à 35 euros
(Hors boisson)

Presse de volaille aux légumes confit

Ou

Tartare de truite roses aux baies

Salade acidulée

.....

Magret de canard aux myrtilles

Polenta crémeuse, légumes du moment

Ou

Paleron de veau basse températures

Facon osso bucco

Crumble de légumes oublier

.....

Assiette de fromage

.....

Croustillant choco lait caramel

Ou

Trilogie de dessert

Ou

Nougat glacée maison

Menu à 45 euros
(Hors boissons)

Duo de foie gras mi cuit et poêler

Brioche et sa confiture

Ou

Saint jacques lardées chutney exotique

Cromesquis de risotto

.....

Mignon de veau a l'armagnac

Gaufre de pomme de terre et légumes

Ou

Dos de cabillaud en croutes d'herbes

Ecrasée de pomme de terre aux olives

Vinaigrette vierge

Ou

Tournedos Rossini

Espuma de pomme de terre noisette

.....

Assiette de fromage

.....

Café gourmand