

MENU GOURMET

Nos entrées :

- Tatin de foie gras aux pommes et magret fumé :
8€/ la part

- Mille feuilles de saumon fumé et crabe à la
pomme Granny Smith : 6€50/ la part

- Dôme de jambon crus, chèvre frais, compotées de
poivron, sablé au pavot : 5€/ la part

Nos plats chauds

- Demi magret de canard au miel de pays:
13€50/ la part

- Pièce de veau (selon arrivage) sauce aux morilles :
15€/ la part

- Duo de poisson, sauce aux agrumes ou beurre blanc :
12€/ la part

- Ballotine de volaille farcie aux champignons, chapelure à la noisette :
12€/ la part

• Tout nos plats sont accompagnés d'un gratin de pommes de terre et d'un flan de légumes.