

Le Menu du Chef

35 € : les 3 plats Entrée + Plat + Dessert

31 € : la formule Entrée + Plat OU Plat + Dessert

LES ENTRÉES

- L' œuf mollet frit et sa crème champignons
- La tartelette poireaux et saumon fumé, sorbet Raifort
- Les gambas en beignet, cappuccino de petits pois

LES PLATS

Les accompagnements (une variante est possible)

- L'onglet de veau à la noisette, écrasé de patate douce et pommes de terre grenaille
- Le râble de lapin échalotes et ciboulette, pressé de pommes de terre, oignons et lardons confits
- Le sandre safrané, nems de légumes, crème de fenouil
- Les rognons de veau au Porto, épinard tombé au beurre et son feuilletage
- La cuisse de pintade entièrement désossée, chou braisé et champignons
- La spéciale végétarienne, écrasé de patate douce, pressé de pommes de terre et nems de légumes

À choisir à la prise de commande **LES FROMAGES et LES DESSERTS**

- L' assortiment de 3 fromages et son mesclun
- L'assiette de sorbets et glaces maison
- La crème brûlée à la fève de Tonka
- Le millefeuille pommes vanille , coulis caramel
- Le snickers, chocolat, cacahuètes, caramel et glace pop corn
- La demi sphère meringuée, crémeux et douceurs agrumes