



Crème de potimarron

Ou

Gourmandine Tanche et Anguille fumée

ou

Œufs pochés fondue de poireau crème de chèvre
et lard frit

Filet de Brochet et jambon cru crème de cerfeuil
tubéreux

Ou

Magret de canard à l'orange et au miel de
Brenne

ou

Parmentier de Biche pomme de terre et pois
cassés

Plateau de Fromages

Suggestion : Feuilleté aux pommes caramélisées

Ou

Dessert à la Carte

Menu à 32,00 € TTC

Foie Gras de Canard, au Muscat de Frontignan

Ou

Confit de sanglier émulsion de betterave et
roquette

Filet de Black Bass beurre acidulé au vinaigre de
cidre

Ou

Sautés d'escargots lentilles vertes et carpe
fumée

Noisette de Biche aux fruits secs

Ou

Filet de Bœuf poêlé sauce aux morilles

Plateau de Fromages

Suggestion : Crumble, agrumes, mousse au
chocolat et crèmeux mandarine

ou

Dessert à la Carte

Menu à 44,00 € TTC

Gourmandise de Tanche et anguille fumé

Ou

Foie Gras de Canard, au Muscat de Frontignan

Frites de Carpes

Ou

Magret de canard

Mousse au Chocolat ou Glace 2 Boules

Menu Enfant uniquement à 15,00 € TTC

LES ENTRÉES

Crème de Potimarron 9,90 €

Gourmandine de Tanche et anguille fumée
9,90 €

Oeufs pochés fondue de poireaux crème de
chèvre et lard frit 9,70 €

Foie Gras de Canard, au Muscat de Frontignan
14,80 €

Confit de sanglier émulsion de betterave et
roquette 11,90 €

Sauté d'escargots lentilles vertes et carpe fumée
14,80€

Petits Gris Farcis à l'ail et au persil(12) 14,80€

LES POISSONS

Frites de Carpes 13,90 €

Filet de Perche d'Étang Meunière 17,60 €

Filet de Brochet et jambon cru crème de cerfeuil
tubéreux 18,60€

Cuisses de Grenouilles en Persillade
15,80 €

Filet de Black Bass rôti au beurre acidulé au
vinaigre de cidre 19,80 €

LES VIANDES

Magret de canard à l'orange et miel de Brenne
18,40 €

Noisettes de Biche aux fruits secs
16,90 €

Parmentier de Biche au pomme de terre et pois
cassés(possible sans viande) 13,50 €

Filet de Bœuf poêlé sauce aux morilles 25,20 €

Rognon de Veau au Bourguet 18,70 €

Plateau de Fromages 4,40 €

Viande Origine VBF

LES DESSERTS

Île Flottante 4.80 €

Crème Brûlée 5,60 €

Feuilleté aux pommes caramélisées 6,50 €

Mousse au Chocolat 4.90 €

Profiteroles au Chocolat Chaud 6,50 €

Ananas Poêlé et Caramel de Banane (Glace coco)
6,50 €

Crumble, agrumes, mousse au chocolat et crémeux
mandarine 6,50 €

Glace composée 6,50 €

Coupe colonel 7,00 €

Assiette de Dégustation (4 parfums de glace aux
Choix) 6,50€

Crème Glacée (3 boules) 6,00 €

Vanille, Noix, Chocolat Noir, Café, Rhum Raisin,
Pistache, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco,

Sorbets(3 boules) 6,00 €

Citron, Framboise, Fraise, Mangue,
Orange, Cerise, Pêche