



# Menus d'Hiver



## Menu à 36 euros

Crumble d'hiver potimarron et farandole de champignons des bois

Confit de joue de bœuf braisée cuisson à basse température et ses patates fondantes

Dessert au choix sauf gourmand

## Menu à 42 euros

Raviolis de foie gras et sa crème de cèpes  
ou

St jacques snackées sur son lit de poireaux à la crème  
Nage de poisson, St Jacques et légumes d'hiver rôtis  
ou

Filet de bœuf nature et sa garniture.

Dessert au choix sauf digestif gourmand

## Menu enfant à 14 euros (- de 10 ans)

Mini truffade

ou

Viande (filet de bœuf) pommes de terre grenaille  
(Légumes facultatifs)

ou

Poisson du jour pommes vapeur ou grenaille (légumes facultatifs)  
Glace 1 boule chantilly et amandes effilées grillées

ou

Fromage blanc coulis de fruits

(s) surgelé (f) frais

**Prix TTC service compris, Boissons non comprises**