



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

Ravioles 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