

*Entrée
dessert*

24 €

*Entrée plat
ou
Plat dessert*

28 €

*Entrée
plat
dessert*

35 €

Les Entrées

Foie gras mi-cuit en balotine à l'Armagnac, jus de griottes et pain d'épices

Gravlax de saumon frais d'atlantique aux agrumes, mousse d'aneth au citron vert

Velouté de champignons poêlée forestière aux truffes et croutons

Cassolette d'escargots de Bourgogne à l'estragon

Les Plats

Magret de Canard aux 4 épices laqué au miel pommes grenailles

Hachis parmentier de canard confit gratiné aux 3 fromages

Risotto crémeux aux Gambas, parmesan Parmigiano Reggiano

Gigot d'agneau au romarin braisé 7h, flageolets cuisinés aux lards fumés

Cassoulet du terroir, canard confit, saucisse, gésiers, cèpes, poitrine fumé

Les Desserts

Le fameux Paris Brest et ses amandes

Moelleux au chocolat coulant crème Anglaise

Tarte au citron meringuée revisitée

Dome d'espuma de noix bio et son croustillant

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

