

MENU et CARTE

52€

ENTREES

à la carte

Foie-gras de canard mi-cuit, condiment acidulé pomme-poire 1 (toast)	22€
Tarte feuilletée aux légumes de saison, crème d'herbes potagères 1 3 7	18€
Ravioles de canard confit, chou et carottes braisés, sauce aux cèpes 1 3 7	20€

POISSON OU VIANDE

Tronçon de lotte pochée, légumes rôtis et parfumés comme un dahl 9	30€
Entrecôte de veau poêlée, fricassée de champignons jus de veau à la graine de moutarde et estragon 1 10 12	30€
Filet de bœuf, rattes sautées, sauce bordelaise <i>Supplément 5 €uros avec le Menu-Carte</i> 1 12	36€

DESSERTS

Nougat glacé au miel, chantilly à la rose, tuile aux amandes 1 3 7 8	12,50€
Crêpes chaudes au caramel d'orange, crème tendre au chocolat 1 3 7	12,50€
Assiette de fromages 7 12 10	12,50€

Liste des allergènes sur la dernière page

