

**MENU
SERVI UNIQUEMENT
LES SOIRS
ET
WEEK-END**

Menu Carte

Entrée/Plat/Dessert : 34,00 Euros

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 38,00 Euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29,50 Euros

➤ Entrées : 11€

- Terrine de foie gras et son chutney de figues
- Œuf bio coulant sur canapé aux oignons doux confits, chips de coppa et crème de cèpes
- Ceviche de St Jacques au combawa en rosace sur un blinis à la patate douce et mousse d'avocat
- Poireau rôti à la vinaigrette de noix et crémeux de betterave à la moutarde de Brive, crumble de noix au comté

➤ Plats : 22€

- Pavé de veau (Or. France), sauce à la noisette
- Paleron de Bœuf Black Angus (Or. Irlande ou Écosse) braisé à la bière blonde
- Ballotin de pintade (Or. France) à la châtaigne, sauce au Pineau des Charentes et Pain d'épices
- Noix de St Jacques snakées minute, sauce au cidre
- Filet de cabillaud, sauce au poivre Timut

➤ Desserts : 11€

- Assiette de 4 fromages, salade, noix et confiture
- Tartelette chocolat noisette saveur "Rocher", glace rocher noisette
- Le Monte Cinto (Meringue, confit de clémentine corse, glace marron, chantilly et crème de châtaigne corse à la Myrte)
- Gaufre Liégeoise tiédie aux pommes caramélisées à la vergeoise, glace à la confiture de lait à la fleur de sel
- Moelleux au chocolat, crème anglaise vanille et chantilly (A commander en début de repas)

Menu Enfant jusqu'à 12 ans : Steak ou Poisson Légumes ou Pâtes Fraîches / Glace ou Sorbet : 12 Euros

Prix nets service compris