

Le menu gourmand Novembre / Décembre

Les entrées

Le foie gras

En terrine au pain d épices , Chutney et pain brioche

Le ris de veau

Boudin rouge , pomme caramélisée , Calvados

Le saumon et homard

En Gyoza , crèmeux a l ail doux

L aubergine

En crumble de parmesans et oeuf parfait

Les plats

Le boeuf

Le filet grillé ,Sauce stroganoff (+ 6€)

Le faisan

En deux préparation : raviole et filet rôti sauce aux morilles

Le cabillaud

Le filet en croûtes de fines herbes , mousseline basilic

Les pâtes

Crème aux morilles

Les desserts

La pomme

En trompe l oeil , vanille de la reunion

Profiterolle

Glace vanille maison

L assiette de fromages , sirop (+5 €)