

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, crémeux à 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 préparations : raviole et filet rôti sauce aux morilles

Le cabillaud

Le filet en croutes de fines herbes, mousseline basilic

Les pâtes

Crème aux morilles

Les desserts

La pomme

En trompe l'oeil, vanille de la Réunion

Profiterole

Glace vanille maison

L assiette de fromages, sirop (+5 €)