



MENU DEGUSTATION

Entrée +Trou normand +Plats +fromages+ dessert +44€90

Nos Entrées

Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge x6
Croustillants de chèvre chaud au miel et son dôme de salade verte
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante
Eventail de Melon Français en rosace et Jambon cru de Pays

Trou normand d'un sorbet a la pomme et calvados

Nos Plats

Filet de saint pierre poêle ((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes de jours
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne et légumes de jours
Salade gésier de volaille au confit et magret fumé
Belle Entrecôte poêle 350g sauce Béarnaise ((viande française)) gratin dauphinois
Faux Filet poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois
Ris de veau ((viande française)) sauce forestière gratin dauphinois
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus
Jarret de porc braisé à la bière de Leffe Pommes frites maison
Suprême de poulet jaune fermier Landes Label Rouge sauce forestière gratin dauphinois

Nos Fromages et Desserts

Dessert à commander en début de repas

(Se reporter à la carte des desserts)