

Septembre



Notre menu du mois de septembre

La poêlée de scampi à la crème d'ail

ou

La terrine de canard à l'orange et ses accompagnements

Le filet de sandre et sa sauce à l'aneth

Ecrasé de patates douces au confit d'échalotes et vitelotes

ou

Le filet mignon de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel

ou

La casserole de moules marinières (+-1,5Kg) (+3€)

L'assiette gourmande (3 dégustations de dessert)

ou

L'assortiment de fromages

ou

Le sorbet du jour fait maison

29,50 € par personne