

# *Menu à 36.00 € entrée, plat et dessert*

## *Les entrées*

*Cassolette de gambas aux petits légumes flambées au whisky*  
Ou

*Jambon de Parme*

Ou

*Ris de veau braisé aux morilles*

Ou

*Poêlon de 12 escargots au beurre persillé*

Ou

*Foie gras de canard du chef, et sa brioche (supplément 8€)*

## *Les plats*

*Poisson du marché*

Ou

*Magret de canard à la bigarade*

Ou

*Pavé de cerf sauce grand Veneur*

Ou

*Filet de taureau Limousin sauce aux morilles (supplément 8€)*

Ou

*Noix de Saint-Jacques à la provençale (supplément 8€)*

## *Les desserts*

*Moelleux au chocolat, glace vanille*

Ou

*Coupe colonel (sorbet citron vert et vodka)*

Ou

*Croquant passion mousse mangue et ses 2 coulis*

Ou

*Poire pochée au vin et à la cannelle, glace vanille*

Ou

*Assiette de fromages*

En cas d'allergie veuillez le signaler avant la prise de commande.  
**Prix net service compris**

