

Menu à 36.00 € entrée, plat et dessert

Les entrées

Cassiolette de gambas aux petits légumes flambés au whisky

Ou

Jambon de Parme

Ou

Ris de veau braisés 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

