



LE MENU DU MOIS

Plat unique : 17,60 € • Entrée et plat ou plat et dessert : 25,80 € • Entrée - plat - dessert : 30,90 €
Ce menu vous est servi les mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi
les mardi, mercredi, jeudi et samedi soir

NOS ENTRÉES

Le foie gras

Foie gras maison cuisiné au cognac (VSOP), chutney d'échalottes aux raisins et pain grillé

Le saumon

Comme une darne, cuit au poivre fumé coulis de betterave au vinaigre de Xérès et pesto de persil

L'abat

Mijoté de rognons flambés au calvados, brunoise de légumes, pomme croustillante et pain aux fruits secs

NOS PLATS

Le bœuf

*Pavé de cœur de rumsteak (vbf), écrasé de pomme de terre et légumes d'antan
(Possibilité Rossini +5 €)*

Le sabre

Rouleau de sabre aux écrevisses et St Jacques, billes de légumes et fondue de poireaux

Le canard

Ballotine de cuisse de canard aux marrons et foie de volaille, jus réduit et monté au beurre

Assiette de 5 fromages d'ici et d'ailleurs, salade et confiture (sup 4.90€)

NOS DESSERTS

Le chocolat

Terrine de chocolat en deux façons : chocolat au lait/pralin et chocolat blanc/vanille

La tarte citron revisitée

Biscuit croustillant, crémeux citron, meringue à l'italienne et citron confit

Les fruits de saison

Pâte sucrée, mousse légère à la vanille, fruits de saison et coulis acidulée