

A LA CARTE.

ENTRÉES :

- Noix de Saint-Jacques flambée à la tequila. 18€
- Gravlax de Saumon. 15€
- Tartelette tatin aux endives caraméliser au miel et roquefort. 12€
- Foie gras et sa gelée à la passion. 25€

VIANDES :

- Souris d'Agneau confit au miel et thym. 29€
- Magret de Canard aux griottes. 25€
- Mignon de cerf au porto et ses champignons. 28€

POISSONS :

- Steak de Thon façon Rossini. 28€
- Pavé de Saumon sauce à l'aneth. 23€
- Dos de cabillaud et son crumble au chorizo. 24€

Menu 38€.

Gravlax de Saumon.

Ou

Tartelette Tatin aux endives caraméliser
miel et roquefort.

Ou

avec supplément de 10€

Foie gras gelée à la passion.

Mignon de cerf au porto et ses champignons.

Ou

Dos de Cabillaud et son crumble au chorizo.

Assiette de trois fromages supplément 5€

Pavlova aux fruits frais.

Ou

Tartelette Tatin.

MENU DÉGUSTATION.

65€ par personne.

POUR TOUTES CONVIVES DE LA TABLE.

Noix de Saint-Jacques flambée à la tequila.

Gravlax de Saumon.

Ou Foie gras gelée à la passion
avec supplément de 10€.

Mignon de cerf au porto et ses champignons.

Dos de cabillaud et son crumble au chorizo.

Assiette 3 fromages. Supplément 5€

Pré dessert.

Crêpes Suzette.