

MENUS 30 ET 35

(entrée + plat ou plat + dessert : 30 €
entrée + plat + dessert : 35 €)

Entrées

Cerrine de foie gras au piment d'Espelette, marmelade de coing, pain grillé aux fruits
Noix de St Jacques et boudin noir, velouté de cucurbitacées, et noisettes torréfiées
Pressé de jarret de porc, salpicons de poulpe tiédés aux câpres, meurette à la coriandre
Escalope de foie gras poêlée, salade de lentilles vertes, jus de viande au balsamique

Plats

Entrecôte à la fleur de sel, réduction bordelaise, pommes frites
Magret de canard rôti, poire pochée au vin et épices
Filet de sandre, peau dorée, beurre blanc
Le retour du chasseur (selon arrivage)

Desserts

Cartelette sablée citron, meringue craquante et sorbet
Eclair craquelin, crème pralinée comme un Paris-Brest, éclats de noisettes
Mi-cuit chocolat, compotée et sorbet framboise
Crème brûlée infusée à la verveine



Menu enfant (Prix : 10 €)

- Filet de poisson du jour ou steak hâché (150 g)
(servis avec légumes et pommes de terre grenaille)
- Glace 2 boules
- Sirop à l'eau