

Menu de Saison

25€

Mise en Bouche

Gâteau de Foie de Volaille aux Cèpes, Compotée d'Oignons et Salade de Mesclun

Ou

Soupe de Poissons, Toasts de Chèvre Frais Parfumés au Miel et au Thym

Modification avec menu gourmand supplément 5.00€

Parmentier de Canard Confit, Jus au Romarin et Légumes du Moment

Ou

Dos de Lieu Noir en Croute d'Herbes et Noix de Pécan, Tagliatelles de Légumes

Modification avec menu gourmand supplément 4.50€

Sélection de Fromages ou Faisselle de nos Campagnes

— Supplément 2.50€ —

Crêpe Fourrée à la Vanille, Sauce Façon « Suzette » et sa Crème Glacée

Ou

Crème Brulée au Chocolat Blanc et Fruits de la Passion et son Sorbet

Ou

Farandole de Glaces et de Sorbets Artisanaux

Modification avec menu gourmand supplément 4.00€