

# Menu de Saison

25€

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Fricassé d'Escargots, Raviolis Farci aux Champignons et Ail des Ours

Ou

Soupe de Poissons, Toast de Chèvre Frais et Crème de Basilic

*Modification avec menu gourmand supplément 5.00€*

\*\*\*\*\*

Suprême de Volaille Farci aux Ecrevisses, Légumes du Moment

Ou

Dos de Lieu Noir Rôti, Purée de Navets Sauce Mélisse

*Modification avec menu gourmand supplément 4.50€*

\*\*\*\*\*

Sélection de Fromages ou Faisselle de nos Campagnes

— Supplément 2.50€ —

\*\*\*\*\*

Ouf Neige à la Noix de Coco et sa Crème Glacée

Ou

Crème Brulée au Chocolat Noir et Gingembre et son Sorbet

Ou

Farandole de Glaces et de Sorbets Artisanaux

*Modification avec menu gourmand supplément 4.00€*