

Menu

VOL AU VENT

Blanc de cailles, champignon et son jus de Madère

(1,3,12)

ou

MAGRET FUMÉ

Mesclun et haricot vert, vinaigrette aux poires

(5,10,12)



TERRINE DE FOIE GRAS

De canard au Porto rouge accompagné d'une brioche maison

(Supplément 14€)

(1.3.7.12)



SAUMON

Rôtie, fleurette au Champagne et vanille

(1.3.4.7,12)

ou

PINTADE

En ballotine, farce au raisin sec et estragon

(1.3.7.12)



BRIE FARCI

Aux fruits secs

(Supplément 9€)

(7.8,12)



NOUGAT GLACÉ

Aux fruits confits et Kirsch

(3.7,12)

ou

ABRICOT

En tarte fine, crème noisette

(1.3.7.8.12)

Menu fait maison

Prix nets, service et TVA inclus

Origine de nos viandes – Pintade : France/Caille : Espagne

Déjeuner/ Diner

39€ formule : entrée, plat ; dessert

29€ formule : entrée, plat ou plat, dessert

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés par notre chef en fonction des produits de saison
et des arrivages des fournisseurs