

Menu Tradition 39,90€

Les Prémices

Salade de Chèvre chaud / Gésiers confits et lardons

Carpaccio de Saumon mariné / Vinaigrette aux Agrumes

Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons des bois (3€ sup)

Les Mets

Magret de Canard au miel et Combava/ Flan de Courgette

Pavé de Sandre / beurre blanc au Sancerre rouge

L'Entrecôte française/ Sauce Café de Paris / Râpé de Pommes de terre

**** Assiette de Fromages Affinés (9€ sup) ****

Les Desserts (au choix)

Tartelette aux Fruits de saison et sa glace au Lait d'Amande

Montblanc au Chocolat noir / Crème Chantilly Chartreuse/ Crumble Amande

Soufflé glacé au Grand Marnier/ Orange confite

Sélection de Glaces* et Sorbets**

Fourni par « Le Chariotdeglaces » Glace Artisanales

3 parfums au choix :

* **Glaces** : Café - Caramel b. salé - Fraise - Pistache - Rhum raisin - Vanille - Chocolat

** **Sorbets** : Cassis - Citron - Framboise - Fruits de la passion - Mangue - Poire

Nos desserts sont à choisir de préférence en début de repas

Toutes nos Viandes sont d'Origine Français