

Menu Tradition 39,90€

Les Prémices

Terrine de Faisan au lard fumé et Châtaigne / Compotée d'oignons rouges

Ceviche de dorade et Saumon au Yuzu

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

Noix de St-Jacques et Rouget “Beurre d'Escargot” (8 € sup)

Les Mets

Parmentier de sanglier au sancerre rouge/ foie gras fondu

Dos de Cabillaud aux graines de sésames torréfiées/jus de soja / risotto

Médaillons de Bœuf et Veau / Crème de Crustacés

L'Entrecôte de Bœuf (300 grs) Sauce au Poivre vert (5€ sup)

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

Les Desserts (au choix)

Charlotte aux Poires et Chocolat/ glace au Caramel beurre salé

Pavlova aux fruits rouges / Crèmeux Passion

Baba imbiber au Rhum / Chantilly à la Vanille de Madagascar

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