

Pour accompagner ce menu

* Pineau des Charentes

* Bourgogne aligoté

* Bordeaux 1ere côtes de blaye

* Coupe de champagne

Toute l'équipe vous souhaite
une bonne et heureuse année 2018



Le chef vous propose :
Apéritif maison et sa verrine

69.00
Euros

Foie gras confit de vin, crème de dattes et pommes caramélisées

Pavé de saint pierre, mousseline de panais et crème de butternut

Intermède fruité

Filet de canette de Cossé, poire pochée au vin et purée de céleri

Brik normande au miel et sa mesclun

Macaron, crème de mascarpone et clémentines rôties



Bon appétit

