

MENU TENTATION

Terrine de pot au feu, vinaigrette de poireaux

ou

Cromesquis de camembert au jambon fumé, pomme et raisin caramélisés

Dos de cabillaud, purée de betterave et beurre d'herbe

ou

Filet de canette de cossé, écrasée de topinambours aux châtaignes

Gâteau chocolat passion, craquant spéculoos

ou

Poire rôtie au carambar « selon le goût de notre enfance »

25 €

MENU

SAVEURS GOURMANDES

Foie gras maison, pomme granny et crème de dattes

ou

Barigoule d'artichaut aux gambas

Pièce de bœuf, sauce foie gras et frites de céleri

ou

Pavé de sandre, pulpe de panais et crème de chorizo

Assiette du fromager

Moelleux chocolat cœur caramel beurre salé et sorbet orange

ou

Macaron citron basilic, ananas poêlé

35 €

* Viande d'origine française