



Menu

Prix :55,00€

Mise en bouche de saison

Première entrée

Déclinaison autour du foie gras et pain spéciaux : terrine, mi-cuit, poêlé, mousse

Seconde entrée

Cassiolette de Saint-Jaques à la bisque de homard safrané et légume de saison

Plat

Fondant de filet de canette sauce morilles

Fromage

Pièce montée de fromage sec ou fromage blanc GAEC de la Bruyassiere

Assortiment de douceurs

Mini pomme d'amour

Cœur coulant chocolat framboise

Tiramisu passion

Sablé rose crème mascarpone vanille bourbon

Number cake