



## Menu n°2

Prix :32,50€

### Entrée

Délice de foie gras et viande des grisons.

OU

Brochette de Saint-Jacques, julienne de légumes au curry, sauce vanille.

OU

Crottin de Chaignol rôti au paprika, vinaigrette de pommes Granny Smith.

\*\*\*

### Plats

Pavé de boeuf sauté, carotte à l'orange, sauce foie gras.

OU

Daurade royale farcie à la julienne de légumes fondants sauce aneth

OU

Caille farcie au foie gras, tatin d'oignon confits et son caramel balsamique.

\*\*\*

### Fromages

Duo de camembert et Pont-Lévêque sur nid de salade mesclun et caramel de cidre

OU

Croquant de Chèvre chaud et sa vinaigrette au xérès.

\*\*\*

### Dessert

Trio chocolat, tuile croquante aux amandes et crème anglaise

OU

Gourmandise mangue/passion, râpé de noix de coco.