

Menu à 59

Prix :59,00€

Entrée

Saumon bio fumé par nos soins, déclinaison de betteraves

OU

Terrine en croute, cœur de foie gras sur lit de mesclun

OU

Soupe de melon au vermouth et son sorbet avocat, copeaux de viande séché maison

****

Plat

Dos de cabillaud poché, sauce sauge et pomme

OU

Grenadin de veau, sauce forestière

OU

Filet de canette façon pain perdu, vinaigrette aux herbes

OU

Presa de Pata Negra, café de Paris

ET

Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et petits légumes

****

Brie fourrée aux cèpes

****

Dessert des Mariés