



Menu le plus cher

Prix :43,00€

Entrée

Corolle aux deux poissons sauce champagne, fondue de poireaux, risotto de légumes du soleil

OU

Pavé de sandre sauce riesling, fondue de poireaux, légumes arc-en-ciel

OU

Dorade royale sauce safranée, risotto potager, fagot d'asperges

Plat

Tournedos de veau à la moutarde violette de Brive royale de pommes de terre et sa poêlée de légumes champêtre

OU

Magret de canard au chouchen basse température, royale de pommes de terre, douceur de patates

OU

Tournedos de bœuf (rumsteak) ou filet (supplément 3 €), sauce Périgueux, pommes de terre farcies aux cèpes, tomate confites au thym

Fromage

Mesclun et son trio de fromage (voir carte)

(Supplément pour fromage chaud : 1,50€)

Dessert

Assiette gourmande trois desserts au choix (voir carte)

Café ou thé

Oh la vache ! Ludovic Couvert

Possibilité de mise en bouche : rillettes de saumon dans son étui de Douarnenez (Plus 3 €)