



Menu 36.90 euros par personne

Prix :36,90€

Première entrée

Gravelax de saumon rosé aux jeunes pousses pickles et sa verdurette au vinaigre de framboise

OU

Déclinaison autour du canard (Foies gras mi cuit, verrine de canard à l'orange, crème brulée de foies gras, magret fumé salade de jeune pousse et son pain au maïs)

Seconde entrée

Tartelette de légumes confit de saison et son filet de loup et sa sauce safranée

OU

Tatin du soleil et son filet d'églefin accompagné de sa sauce au fenouil

Douceur glacée

Plat

Brochette de filet mignon en 3 façons accompagné de ses légumes

OU

Aumonière de bœuf confit et sa sauce marchand de vin

Fromage

Assiette de 3 fromages et sa salade verte

OU

Cassolette de chèvre chaud à la pomme et sa salade verte (chaud)

Dessert

Bavarois passion et sa crème anglaise

OU

Gâteau au 3 chocolat et sa crème anglaise

Pain individuel inclus