



Menu n°2

Prix :96,00€

Amuse bouche surprise

L'entrée

Caillette provençale tiède aux herbes, rillettes de canard et son magret sur pain aux fruits assortis de sa terrine de légumes

OU

En duo, terrine de foie gras maison avec sa compotée aux figues et foie gras poêlé sur pain d'épice

OU

Demi Homard et son risotto, pincés revisités en tartelette sauce homardine (+5 Euros par personne)

Pause givrée

Le plat chaud

Pavé de cerf sauce foie gras, cannelloni de légumes et flan aux marrons (seulement d'octobre à avril)

OU

Magret de canard et sa poire au vin rouge, assorti de son duo de pomme de terre confite et tomate

OU

Veau en carapace de pomme de terre et son millefeuille de légumes de saison

OU

Aumônière de rascasse aux poireaux confits, sauce rouille et son filet

OU

Suprême de pigeon et ses cuisses en croute, gratin façon mamie sauce morilles (+3 Euros par personne)

Les fromages

Salade verte en mélange à l'huile d'olive et duo de fromages

Château de Cancerilles

Les desserts

Pyramide de choux à la crème pâtissière et nougatine (2 choux par personne)

ET

Entremet à la mousse de fruit ou entremet au chocolat (1 part par personne)

ET

Petits paniers de fruits

Le Café

Les Vins Blanc, Rosé Fleur de Vigne et Rouge L'Ambroisie du Terroir sont compris