

Menu à 36€ (entrée, plat, dessert)

Entrées, 12€

- Papillotes croustillantes de crevettes, sauce Thaï
- Foie gras de canard au naturel (+5€)
- Brochette de St Jacques au bois de citronnelle, haricots verts et mangue (+3€)
- Radis, beurre à la Truffe noire, pain grillé et sucrine
- Aumônière de saumon fumé et galette de pomme de terre
- Fine crème de butternut et foie gras poêlé

Plats, 20€

- Parmentier de boeuf cuisiné au foie gras
- Sandre rôti, noix, jeunes poireaux sauce mousseline
- Aile de raie, concassé de tomates, pommes copeaux au beurre d'escargot
- Pièce de veau rôti, mousseline de carottes, échalote confite
- Les gambas BIO, grillées et ses ravioles, bouillon Thaï (+ 7€)
- Le vol au vent de volaille, ris de veau et morilles (+3€)

Desserts, 9€

- Le camembert farci mascarpone et truffe noire
- Baba au Rhum
- Cupcake forêt noire
- Fraîcheur exotique et crème légère coco
- Craquelin aux pommes confites et caramel beurre salé
- La Profiterole

Menu enfant, 12€

