

Menu à définir 43€ ou 48€ avec fromage

Kir + entrée+ plat+ fromage 48€ + dessert+ vins (une bouteille pour 3 personnes) +café

Merci de choisir une entrée, un plat, un dessert identique pour l'ensemble de la table

ENTREES

- Gaufre au blé noir, mousse de ricota aux herbes, saumon fumé maison et salade verte.
- Mille feuille de légumes d'été mozzarella AOP, spianata rôti, réduction de balsamique et pesto.
- Tartare de saumon aux aromates, légumes croquants et pain toasté.
- Terrine de foie gras fermier « maison » confiture d'oignon et pain toasté. **+5€**
- Terrine de campagne aux abricots secs « maison », confiture d'oignon au balsamique et salade verte

PLATS

- Pièce de bœuf rôtie, son jus poivre, gratin de pomme de terre.
- Magret de canard rôti et son jus, gratin de choux fleur en cassolette.
- Filet de sébaste rôti, tian de légumes, tapenade et pesto.
- Filet de daurade rôti, légumes printaniers fumet crémé.
- Suprême de volaille farcie champignon, aubergine, lard fumé, légumes sautées.
- Épaule de veau braisée 6h, purée de pomme de terre au beurre.

Assiette de fromages affinés, mesclun de salade

DESSERTS

- Fraisier maison et son coulis (servie entier pour marquer le coup avec des bougies)
- Feuilletine au chocolat, café et noisette et sa crème anglaise.
- Minestrone de fruit frais, sorbet citron et financier à la fleur d'oranger
- Dacquoise noisette, mousse de fruits exotiques, brunoise de fruits frais et son coulis