

Menu Gastronomique à 55,00 €

Terrinette de Foie gras de Canard,

Aux Pommes

ou

Anguille Fumée

Mousseline Kalamanzi et

Pointe de Caviar d'Aquitaine



Noix de Saint-Jacques,

Au Coulis de Coco et Coriandre

ou

Escalopine de Foie gras, Sirop Hibiscus,

Crumble aux Poires



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Quasi de Veau Façon Pot au Feu

ou

Filet Turbot à l'Anis



Chèvre Chaud à l'huile de noix

ou

Assortiment de Quatre fromages Affinés

De notre plateau



Valse de Minis Desserts

ou

Moelleux Chocolat, Cœur Exotique

ou

Douceur à la Mangue

Menu enfant à 12,00 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de Bœuf

Ou

Poisson Poché Sauce Crème

Accompagné de petits légumes



Coupe de Sorbets

Tous changements de Mets dans les Menus
Entrainera un supplément

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

Ou

Noix de Saint-Jacques, à l'Encre de Seiche

ou

Briochette de Petits Gris au Roquefort



L'entracte



Filet de Rascasse au Paprika

ou

Entrecôte de Veau, Jus à la Caféine

ou

Médailillon de Canard Confit,

Sauce à l'Orange



Assortiment de Quatre fromages Affinés

De notre plateau



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Merveilleux au Chocolat au Lait Régliasse,

Sabayon au Pineau

ou

Entremet Passion et Caramel Beurre Salé

Menu Condé à 25,00 €

Servi du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés

Aiguillettes de Canard au Balsamique

ou

Buchette de Chèvre Frais aux Olives



L'entracte



Mignon de Porc à l'Estragon

ou

Filet de Daurade aux Poires



Crumble Pommes Bananes, Sorbet Pina Colada

ou

Crème brûlée Catalane,

A la Noisette

Ou Formule à 20,00 € dans le menu Condé

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Servi uniquement au Déjeuner

Du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés