

Nous vous proposons trois menus ci dessous

Menu Gastronomique à 53,00 €

*Terrinette de Foie gras de Canard,
Aux Abricots Confits*

ou

*Flétan Fumé,
Mousseline de Petits Pois, Huile des Baux de Provence*



Gambas Rôties

Sur Compotée de Tomates au Basilic

ou

*Escalopine de Foie gras
Sur Biscuit Noisettes, Etuvée de Betterave*



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Noisettes d'Agneau, Jus Menthe Fraiche

ou

Nage de Barbu au Bouillon de Crustacés



Crottin de Chèvre chaud

ou

*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Valse de Minis Desserts

ou

Gratin de Fraises, Sabayon Amande

ou

Tarte Crémeux Passion, Soufflé Chocolat

*Tous changements de Mets dans les Menus
Entrainera un supplément*

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

ou

Mousseline de Brochet

Jus à l'Encre de Seiche

ou

Râble de Lapin Farci,

A la Duxelles de Champignons



L'entracte



Pavé de Cabillaud Demi Sel à l'Aneth

ou

Navarin d'Agneau Printanier

ou

Entrecôte de Veau, Jus Corsé à la Caféine



Assortiment de Quatre fromages Affinés

De notre plateau



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Sablé aux Fraises

Mousseline Citron Vert

ou

Brownie Noix de Pecan

Crème Glacée à la Feuille de Menthe

Tous changements de Mets dans les Menus

Entrainera un supplément

Menu Condé à 25,00 €

Servi du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés

Ou Formule à 20,00 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Servi uniquement au Déjeuner

Du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés

Terrinette d'Agneau sur Oignons Confits

ou

Salade de Hareng et Magret Fumé,

Tuile Parmesan



L'entracte



Suprême de Pintade aux Pleurotes

ou

Filet de Daurade Parfumée aux Baies de la Passion



Douceur Fruitée Meringuée,

Chantilly Vanille

ou

Crème brûlée Catalane,

A la Pistache

Tous changements de Mets dans les Menus

Entrainera un supplément

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