

Menu Gastronomique à 53,00 €

Terrinette de Foie gras de Canard à la Figue

ou

*Thon Fumé, Blinis à l'Aneth,
Crème Acidulée à la Bergamote*



*Noix de Saint-Jacques
Aux Pistils de Safran*

ou

*Escalopine de Foie gras
Et son Velouté De Châtaignes*



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Dos de Cerf, Sauce Parfumée aux Baies de Sancho

ou

Filet de Turbot Nappé à la Bisque de Langoustine



Crottin de Chèvre chaud

ou

*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Valse de Minis Desserts

ou

Douceur Exotique

ou

*Merveilleux au Chocolat au Lait réglisse,
Sabayon au Pineau*

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

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

ou

*Demi-Perdrix Rouge, Réduction Balsamique
Et Bavaroise de Foie Gras*

ou

*Nage de Saint-Jacques à l'Orange
Etuvée de Carottes au Cumin*



L'entracte



Pavé de Cabillaud aux Baies de Genièvre

ou

Suprême de Faisan Farci aux Champignons

ou

Côte de Veau, Moutarde au Moût de Raisin



*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Craquelin au Pralin

ou

*Poires Pochées au Vin Rouge
Et son Sorbet*

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

Menu Condé à 25,00 €

*Servi uniquement au Déjeuner
Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

Terrine de Gibier Tiède,

ou

Panna Cotta aux Crustacés

ou

Feuilleté d'Effiloché de Lièvre Braisé

Et sa petite Salade



L'entracte



Cuisse de Volaille du Gâtinais, Sauce Suprême

ou

Escalope de Saumon au Curry

ou

Civet de Sanglier au Cassis



Délice Noix de Coco, Sauce Chocolat

ou

Crème brûlée Catalane,

A la Mandarine Napoléon

ou

Cocktail Pomme Ananas,

Emulsion Daikiri

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