

Nous vous proposons trois menus ci dessous

Menu Gastronomique à 53,00 €

Terrinette de Foie gras de Canard et Pistaches

ou

*Roulé De Truite Fumée,
Rémoulade de Pomme et Céleri*



*Noix de Saint-Jacques Poêlées
Sur Emincé de Mangue au Curcuma*

ou

*Escalopine de Foie gras
Aux Pommes et Pain d'Epices*



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Pigeon Roti Parfumé aux Baies de Timut

ou

Goujonnettes de Saint Pierre, Fumet Crémé à la Verveine



Crottin de Chèvre chaud

ou

*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Valse de Minis Desserts

ou

Vacherin Aux Agrumes

ou

*Fondant Chocolat Noir
Et Mousse Chocolat au Lait réglisse*

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

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

ou

*Feilleté de Petits Gris
Aux Pleurotes et Magret Fumé*

ou

*Boléro de Saint-Jacques
Au Piment Doux, Feuillantines aux Sésames*



L'entracte



Filet de Rascasse à l'Anis Vert

ou

*Volaille Fermière Haut de France
Sauce aux Brisures de Truffes*

ou

Filet Mignon de Porc au Cidre



*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Entremet Litchi, Coulis d'Ananas

ou

Tatin aux Poires, Et son Sorbet

Menu Condé à 25,00 €

*Servi uniquement au Déjeuner
Du Mardi au Vendredi Sauf jours fériés*

Timbale de Chèvre Frais et Poivron Rouge

ou

Rillettes de Maquereaux Fumé

ou

Flan de Foies de Volailles Tiède, Sauce Porto



L'entracte



Travers de Porc Mariné, Miel et Epices

ou

Dos de Lieu Noir au Paprika

ou

Daube de Joue de Bœuf



Gratin de Kiwi et Pamplemousse

ou

Crème brûlée Catalane,

A la Fève de Tonka

ou

Parfait Glacé Caramel Beurre Salé

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