



Menu Saveur

à 31,00 Euros

Entrée

*La Brochette de Noix de Saint-Jacques
poêlée sur une julienne de légumes*

ou

Médallions de Foie Gras de Canard Maison au Naturel

ou

Feuilleté de Ris d'Agneau, jus au Miel d'Acacia

ou

*Assiette de Saumon d'Ecosse label rouge mariné
à l'huile d'olive citronnée et aux fines herbes*

Plat principal

*Poisson Noble cuit à la vapeur,
fumet crémé à la citronnelle*

ou

Magret de Canard rôti, jus acidulé aux griottes

ou

Entrecôte grillée au feu de bois, beurre Maître d'Hôtel

ou

Carré d'Agneau grillé au feu de bois à la fleur de thym

*Le plat principal est accompagné d'une préparation à base de pommes de terre
ainsi que de légumes de saison.*

Plateau de fromages

Dessert

Mousse craquante aux fruits de la passion

ou

Salade de fruits frais, jus aux épices douces

ou

Gâteau "Convoitise chocolat caramel"

*Tous nos plats et desserts ainsi que notre pain sont élaborés sur place par le chef.
Prix net hors boissons.*