



Au fil des quatre saisons...

Menu Gourmet

Prix du Menu : 48,00 Euros

Ce menu est servi pour tous les convives de la table

1^{ère} entrée

Médaillon de Foie gras de Canard Maison au Naturel

2^{ème} entrée

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

Plat principal

Filet de Bœuf grillé au feu de bois, sauce Porto

ou

Poisson Noble, selon l'arrivée, poché, sauce Tandoori

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

*Plateau de fromages ou
Dessert Maison, au choix dans la carte*

Bon appétit !

Tous nos plats et desserts ainsi que notre pain sont élaborés sur place par le chef.

Prix net, hors boissons