



## **Menu Saveur**

Prix du Menu : 35,00 euros

### Entrée

*La Brochette de Noix de Saint-Jacques poêlée  
sur une julienne de légumes, nage de beurre blanc*

*ou*

*Médailon de Foie Gras de Canard Maison au naturel, toasts*

*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, selon l'arrivage, cuit à la vapeur,  
fumet crémé à la citronnelle*

*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*