



Menu Saveur

à 39.00 euros

Entrée

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

ou

Médailillon 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

Magret de canard rôti, jus acidulé aux griottes

ou

*Poisson Noble, selon l'arrivée, cuit à la vapeur,
fumet crémé à la citronnelle*

ou

Faux-filet grillé au feu de bois, beurre maître d'hôtel

ou

*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.

**Il est important de bien nous préciser à la commande
toute intolérance ou allergie alimentaire**