



Menu Saveur

Prix du menu : 37,50 euros

Entrée

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

ou

Médailillon 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

Magret de canard rôti, jus acidulé aux griottes

ou

*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

*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.*

Prix net hors boissons