



Menu Saveur

Prix du menu : 35,00 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, 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

Côtes d'agneau grillées 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.

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