



## Menu Saveur à 32,00 Euros

### Entrée

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

ou

Médailles 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

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

ou

Magret de Canard rôti, jus acidulé aux griottes

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, fabriqué à base de farines biologiques,  
sont élaborés sur place par le chef.

Prix net, hors boissons