

Nos suggestions sur chevalet

Nos entrées :

- Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit, confit de mangues au gingembre, toast brioché et garniture de fruits frais. 16,00€
- Le filet de dorade royale et crevettes grises; Fondu de fenouil et topinambour agrémenté aux zestes de citron vert. 15,00€
- Les noix de St- Jacques snackées aux champignons de nos forêts. 16,00€
- Les six escargots de Bourgogne en coquille et à l'ail frais. 13,00€

Nos plats :

- La côte de cerf purée de céleri- rave au raifort, garniture hivernale et la réduction de venaison. 24,00€
- Les noisettes de filet pur de veau aux chicons caramélisés, sauce au vin rouge, porto et ail noir. 22,00€
- La sole servie simplement meunière. 26,00€
- Le filet pur « Holstein » 25,00€

Nos sauces « maison »

- La béarnaise montée à l'instant ou la poivre vert crème. 3,00€

Nos suggestions vous seront servies du 8 décembre au 4 janvier inclus..