

Menu du chemin de table

Nos entrées:

*La salade de foie gras mi-cuit de canard et de scampis rouges d'Argentine
aux agrumes.*

Ou

*Le filet de dorade royale et crevettes grises.
Fondu de fenouil et topinambour agrémenté de zestes de citron vert,
Sauce au homard.*

Le délice de la sorbetière

Nos plats:

*Les côtes de chevreuil, purée de céleri rave au raifort,
garniture hivernale et réduction de venaison.*

Ou

*Les noisettes de filet pur de veau aux chicons caramélisés
sauce au vin rouge, porto et ail noir.*

Le dessert à la carte (supplément de 3€ pour le fromage et les irishs).

**Notre menu vous est proposé à 34€ ou 49€ avec la sélection des vins*

Ce menu vous est servi du 8 décembre au 4 janvier inclus.

Aucun changement dans le menu, même avec supplément, ne sera accordé.