

La Carte

Entrées

- Foie gras maison au parfum d'Aubance marbré de magret fumé mesclun de salade et confiture d'oignon rouge **16€**
- Poêlée de noix de st jaques sauce basilic et purée de butternut **16€**
 - Pot au feu de foie gras en cassolette au petits légumes **18€**
 - 12 Escargots BIO en coquille maison Royer **16€**

&&&&

Les plats

- Sandre au beurre blanc et son risotto **23€**
 - Filet de turbot sur son chou blanc sauce chorizo **25€**
- Filet de bœuf sauce foie gras, poêlée d'épinard frais et pommes de terre grenaille **24€**
 - Souris d'agneau à la crème d'ail, frites de patate douce et champignons **24€**
 - Ris de veau sauce aux morilles et pommes grenailles **30€**

&&&&

Desserts

- Parfait glacé au chocolat Van Houten et son caramel au beurre salé **9€**
 - Tarte citron meringuée et son sorbet citron vert du Mexique **8€**
 - Omelette Norvégienne au Cointreau flambée à la Russe **10€**
 - Dôme chocolat praliné sauce caramel au beurre salé **10€**
 - Plateau de fromages **10€**

&&&&

Menu enfant 11€

Entrée, plat, dessert et une boisson selon suggestion du chef