

MENU GOURMAND

Servi uniquement le soir et week-end

36 €

- ◆ Tranche de Foie gras de canard mi-cuit au cacao amer, compote d'échalote au vin rouge

Ou

- ◆ Saumon mariné façon «Gravlax» à la betterave rouge et sa larme
-

- ◆ Souris d'agneau braisée au citron confit, citronnelle et gingembre

Ou

- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande, sauce au vin rouge
(Supplément 4€)

Ou

- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre
-

- ◆ Assiette de fromage

Ou (Et supplément de 4 €)

- ◆ Dessert au choix de la carte

** Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce et garniture de saison*