

Menu St Valentin 30 €



Petite Marmite briochée de pétoncles et gambas sauce Newburg (homardine)

Ou

Foie gras maison, pain bio et sorbet figue

Magret de canard sauce au miel

Et épices douces

Gratin maison, picatta de champignon

Et tomate au four

Ou

Turbot au beurre blanc

Grenaille, picatta de champignon

Et tomate au four

Mille-feuille chocolat caramel

Au cœur crémé mascarpone

Et noisettes brisées

Ou

Gratin de fruits rouges maison

Ou

Profiteroles maison, glace vanille

Chocolat chaud

MENU GOURMAND 35 €

3 plats

Foie gras au porto et confiture d'oignons
Tourte grillée aux alouettes bio
(De notre artisan boulanger)

Gratin de pétoncles sur son lit de poireaux

Filet de bœuf grillé sauce sous-bois
Cèpes, pleurotes et champignons de Paris frais
Gratin maison, picatta de champignon
Et tomate au four

Ou

Sandre au beurre blanc
Grenaille, picatta de champignon
Et tomate au four

Gratin de fruits rouges maison

Mille-feuille chocolat caramel
Au cœur crémé mascarpone
Et noisettes brisées

Profiteroles maison, glace vanille
Chocolat chaud

SUPPL FROMAGE : 3€50.

