

MENU D AUTOMNE

27 €

Croustade de Ris de Veau au Chablis.

ou Soufflé aux Noix de Saint-Jacques, à l'Armoricaine.

Magret de canard rôti, *aux Figs & Griottes*.

ou Filets de Sole aux écrevisses.

Pavé de Rumsteack Bordelaise.

Garniture : Gratin Dauphinois & légumes d'automne.

Fromages affinés et Bouquet de Mesclun .

Fondant au Chocolat noir « maison » , Crème Anglaise.

Tarte tatin maison Pomme & Poire.

Crème Brûlée . Poire fraîche « Comice » Belle hélène -

Profiteroles à la vanille , sauce au Chocolat

Coupe de Glaces ou Sorbets. Ile Flottante .

C'est votre Anniversaire ! le Chef vous élabore un Gâteau Anniversaire personnalisé sur commande à la place du dessert du menu (suppl 2,50 € par pers)