

## MENU D AUTOMNE

27 €

\*\*\*

Vol au Vent de Ris de Veau au Chablis.

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

\*\*\*

Suprême de Pintade au Jasnières.

ou Filets de Sole aux écrevisses.

Pavé de Rumsteack Bordelaise.

Garniture : Gratin Dauphinois & légumes.

\*\*\*

Fromages affinés et Bouquet de Mesclun .

\*\*\*

Charlotte au Chocolat noir « maison » , Crème Anglaise.

Tarte tatin maison Pomme & Poire.

Crème Brulée à la Vanille Fraîche.

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 )