

Nos menus

- Menu Gourmand

35⁰⁰€

-

Amuse-Bouche

Entrées

Velouté de lentilles vertes du Puy émulsion de lard

ou

Terrine de queue de Boeuf au foie gras (supplément 2€)

ou

Crème d'oeuf aux morilles

Plats

Sandre rôtie, crème de celeri, tuile de Cantal

ou

Filet mignon de porc cuisson basse température, sauce birlou



Emulsion de fromage

Desserts

Déclinaison de crème brûlée

ou

Pavlova deux chocolats

- Menu des petits diables jusqu'à 8 ans

14⁰⁰€



Une boisson au choix

Entrée du jour



Steak haché

ou

Filet de poulet pané

Accompagnement au choix:

Pommes de terre sautées,

Pâtes

Légumes du jour



Dessert du jour

ou

2 boules de glaces artisanales