

MENU à 21 €

La Terrine de Gibier Maison, Petite Salade mélangée

Le Filet de Lieu Noir, Sauce Ciboulette

L'Assiette de Sorbets

MENU à 28 €

*Le Cocktail de Crevettes et Avocat, Sauce Aurore
Ou*

La Salade Folle au Magret de Canard Fumé

*L'Escalope de Saumon Rôti aux Lentilles Vertes
Ou*

Le Pot au Feu de Paleron à la Crème Légère au Raifort

*Le Vacherin Vanille-Framboise, Coulis de Framboise
Ou*

Les Mousses aux Trois Chocolats, Coulis d'Orange

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*

Prix Nets

MENU CLASSIQUE

Le Foie Gras de Canard fait Maison en Strate à la Betterave
Et son verre de CHATEAU TARRIQUET 1ères Grives Moelleux Côtes de Gascogne 2017
Ou

La Salade de Pissenlits aux Lardons à l'Œuf au Plat
Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015
Ou

Le Tartare de Thon aux Piments doux d'Espelette
Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015
Ou

La Raviole d'Escargots Frais au Basilic
Et son Verre de CHÂTEAU COUCHEROY Blanc Pessac-Léognan A.Lurton 2015
Ou

Les Escalopes de Foie Gras Poêlées à la Mandarine (Sup. 5 €)
Et son verre de CHATEAU TARRIQUET 1ères Grives Moelleux Côtes de Gascogne 2017

Le Magret de Canard Landais rôti aux Epices Douces
Et son Verre de CHINON « La Dilligence » Couly-Dutheil 2015
Ou

La Friture de Petits Filets de Perche du Saulnois au Beurre Blanc Citronné
Et son Verre de CROZES HERMITAGE BLANC « Les Jalets » Jaboulet-Ainé 2017
Ou

Le Dos de Cabillaud « Skrei » rôti, Crème Légère à l'Ail
Et son Verre de SANCERRE BLANC H.Bourgeois 2017
Ou

Le Rôti de Jeune Sanglier de Nos Forêts rôti, Sauce Poivrade
Et son Verre de CHINON « La Dilligence » Couly-Dutheil 2015
Ou

L'Emincé de Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne
Et son Verre de CHINON « La Dilligence » Couly-Dutheil 2015

Dessert au Choix

35 € Hors Vins - 40 € avec 1 Verre de Vin - 45 € avec 2 Verres de Vin

MENU à 42 €

Le Carpaccio de Foie Gras Fumé, Petite Salade de Mâche à la Vinaigrette de Truffes

Les Saint-Jacques rôties aux Endives et Beurre Blanc à l'Orange

Les Noisettes de Chevreuil de nos Forêt rôties à la Moutarde aux Fruits Rouges

Dessert au Choix