Menu Découverte 42 € *(midi et soir)*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à 35 € *(Uniquement le midi en semaine et hors jours fériés)*

Le Saumon "Bomlo"
Fumé par nos Soins, Crème Fouettée au Citron, Combava et Blinis Maison

Ou

Le Pâté en Croûte Maison
Volaille, Mignon de Porc, Foie Gras, Sucrine à l'Aigre Doux

Ou

L'Œuf de la Ferme d'Oeutrange
Cuisson Basse Température, Poêlée de Cèpes et Giroles, Crème de Sous Bois au Vin Jaune

Ou

La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest (sup. 5 €)
En Lingot, Fine Gelée à la Grenade, Chutney de Coing, Brioche Tiède

---

La Lotte (sup. 5 €)
Poêlée Meunière, Fricassée de Champignons, Sauce Marchand de Vin

Ou

Le Sandre
Le Filet Rôti, Risotto de Céleri et Fenouil, Sauce Fenouillette

Ou

Le Magret de Canard de la Maison Barthouil
Rôti, Pressé de Pomme de Terre à la Graisse de Canard, Légumes Confits,
Sauce au Poivre Vert

Ou

La Pintade de Chez Arnaud Tauzin (sup. 3 €)
Confite à l'Artichaut, Purée de Pomme de Terre, Jus de Volaille

---

Dessert au Choix

Menu Dégustation 59 €

Servi pour l'ensemble de la table, Commande jusqu'à 13h et 21h

Amuse-Bouche du Chef

Les Saint-Jacques de Dieppe
En Carpaccio, Vinaigrette à l'Orange, Butternut et Noisettes Torréfiées

---

La Lotte Bretonne
Légèrement Grillée, Poireau Braisé et Croustillant, Nage de Coques au Safran d'Alsace

---

La Poularde de chez « Arnaud Tauzin »
En Trois Façons, Le Filet Rôti, Le Pilon en Cannelloni, La Cuisse Confite,
Jus de Volaille au Vin Jaune

La Balade en Forêt
Ganache Pralinée, Mousseline au Marron et Glace à la Noix du Périgord