



Menu Découverte

29 €

Mise en bouche



Terrine de canard à l'orange maison

Brunoise de céleris et pommes Granny Smith au cidre bio

Ou

Velouté de Butternut

Œuf bio en cuisson parfaite, chips de lard paysan



Civet de chevreuil de lorraine, jus réduit à la crème de cassis

Bouquet de légumes de saison

Ou

Filets de plies « vapeur »

Fleur de sel fumé ; étuvée de légumes d'antan ; émulsion crémée



Plateau des Fromages d'ici et d'ailleurs

Ou

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar

Tombée de pomme Pink lady, crème glacée spéculoos

Ou

Soupe de fruits exotiques

Pépites de gingembre confites, sorbet coco



Forfait Boissons

à 15 euros comprenant :
2 verres de vin du mois,
eau plate ou gazeuse et 1 café

Menu enfant

(moins de 10 ans) :

Escalope à la crème

ou poisson du jour

et 2 boules de glace

12 €

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.

Toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne. Les prix indiqués sont TTC.

N'hésitez pas à nous demander conseil pour toute modification de menu.