

Menu du Mois

Velouté d'Asperges au Saumon Fumé

Bouchée de Ragoût de Pétoncles aux Ecrevisses et aux Asperges Blanches

ou

Filet de Saint-Pierre poêlé, Jus de Pommes Granny et Asperges Vertes

ou

Carpaccio de Bœuf à l'Italienne, Salade Roquette et Pignons de Pin

ou

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée au Caramel de Melon Charentais (suppl. 10,00 €)

Sorbet

Filet de Porc « Duke of Berkshire » rôti au Vinaigre de Vin vieux et à l'Orange

ou

Poitrine de Dindonneau à Basse Température, Sauce Estragon et Coulis de Tomates

ou

Waterzooï de Dos de Lieu Noir aux Légumes printaniers, Pommes Château

ou

Couronne d'Agneau au Fenouil et Tomates, Sauce à la Badiane (suppl. 10,00€)

Tarte au Chocolat, Glace et Crème Anglaise au Café

ou

Parfait aux Fraises

ou

Assortiment de Glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos Formules

- ❖ MENU à 29,00 € : 1 Entrée, 1 Plat et un Dessert (Menu Vins Compris : 44,00 €)
- ❖ MENU à 34,00 € : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (Vins Compris : 49,00 €)
- ❖ MENU à 48,00 € : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins Compris : 68,00 €)
- ❖ LUNCH à 23,00 € : Potage, Plat et Dessert du Jour
- ❖ Toutes nos Entrées et nos Plats peuvent être servis à la Carte
 - Potage : 6.00 €
 - Entrées : 14.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Plats : 23.00 € (avec suppl. : 5.00 € en +)
 - Desserts : 7.00 €

Tout changement d'Entrée ou de Plat dans le Menu entraînera un supplément de 5,00 €