

Menu du mois

Velouté de fenouil au saumon fumé et à l'aneth

Asperges blanches à la flamande, huile de truffes et copeaux de parmesan

ou

Bar de ligne parfumé à la vanille, concassé et sauce tomates aux olives noires

ou

Croustillant de caille pommes et lard fumé, aux senteurs de Glühwein

ou

Noix de Saint-Jacques poêlées, soupe de petits pois et émulsion aux noisette (Suppl.10.00€)

Sorbet

Boudin de dinde « Joli pré » farci aux asperges vertes, stoemp aux poireaux

ou

Mignonettes d'agneau rôtie en croûte de champignon parfumées à la sauge

ou

Navarin de loup de mer au curry de Madras et les grenailles au romarin

ou

Pigeonneau d'Anjou saisi, sauce au foie gras de canard et au porto rouge (Suppl. 12,00€)

Panna cotta aux fraises et son sorbet à la menthe

ou

Marquise au chocolat amer et la crème anglaise

ou

Assortiment de glaces

ou

Assiette de Fromages frais et Affinés

Nos formules :

- ❖ MENU à 38.00€ : Entrée, Plat et Dessert (Menu vins compris : 57.00€)
- ❖ MENU à 43.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 62.00€)
- ❖ MENU à 58.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 85.00€)
 - Potage : 10.00€
 - Entrée : 19.00€ (avec suppl. : 6.00€ en +)
 - Plat : 28.00€ (avec suppl. 6.00€ en +)
 - Dessert : 10.00€

Le samedi soir, nous vous proposons exclusivement notre menu du mois sous toutes nos formules. Aucun changement dans le menu n'est possible.

En dehors du samedi soir, tout changement d'entrée, de plat ou de dessert dans le menu entraînera un supplément de 7.00€