

Menu Gourmand 35€

*Trilogies de Crème Brulées Salées
(aux Champignons, au Foie Gras et au Potiron)*

Ou

Mousseline entre Terre et Mer au Beurre de Champigny

Ou

St Jacques sur Fondue de Petits Légumes et Crème de Langoustine

*Carrousel de Foie Gras Fait Maison **Supplément 6€***

Dos de Cabillaud à la Crème de Chorizo, Duo de Rizones et Fondue de Navet au Miel

Ou

*Magret de Canard sauce Vin de Bleuet Québécois
Fleur d'amandine, Poêlée de Pommes et Myrtille à l'Erable*

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Ou

Avec Supplément de 5€

*Filet de Bœuf Français aux Epices du Guerrier
Pommes de Terres Sautées et Flan de Légumes*

Macaron comme une Profiterole, glace Vanille et Chocolat Tiède

Ou

Pouding Chômeur et aux Pommes

Ou

Moelleux de Clémentine et sa crème d'Agrumes

Ou

Assiette de Fromages Affinés