

Menu Gourmand 35 €

Mousseline entre Terre et Mer au Beurre de Champigny

Ou

Crème Brulée au Foie Gras et Champignons des Bois

Ou

6 Huitres Chaudes Façon Sauce Hollandaise

*Magret de Canard Chutney de Pêches de Vigne et Pommes
Polenta Crémeuse*

Ou

*Chaudrée Charentaise Poissons et Coquillages
Rizotto de Riz Noir*

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Liégeois au Chocolat et Sablé Maison

Ou

Crème Brulée au Coureur des Bois Brulée au sucre d'érable

Ou

Macaron à la Poudre de Noix et Ganache à la Crème de Marron

Ou

Tarte Tatin revisitée

Pommes Caramélisée flambée au Calvados sur biscuit Spéculos

Ou

Assiette de 3 Fromages

Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte