Menu Gourmand 36 €

Profiteroles d'Escargots aux Champignons en Persillade
Spaghetti de Courgettes et sauce aux Herbes Parfumées

Ou

Crème Brulée de Foie Gras et ses Petits Pains

Ou

Trilogie de Poissons Fumés Fait Maison
Crème Fouettée saveur Béarnaise et Blinis de Sarazin

****

Médaillons de Lotte et St Jacques Crème de Langoustines
Sur Fondue de Légumes et Lasagne du Moment

Ou

Tournedos de Cerf Sauce Façon Grand Veneur
Poêlée de Champignons et Pommes Duchesse

Ou

Cocotte de Goulash de Sanglier à la Hongroise

Pour les amateurs

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

****

La Forêt Noire Revisitée
Ou

Moelleux comme un Muffin aux Clémentines, Crème Pâtissière à la Mandarine

Ou

Trilogie de Crèmes Brulées Saveurs Praliné, Marron et Vanille Tonka

Ou

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes

Accord mets et Vin 2 Verres 10 cl
Classique : 14€ *Prestige : 18€*

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