

Plateau Apéritif

Assortiment de 5 migniardises maison

10€ TTC par personne

- Bagel de saumon fumé à l'aneth
- Chouquette au bleu du lizieux et coppa de Lavoux
- Mini burger
- Kebab de veau
- Briochette d'escargots

Menu gourmet

Briochette de canard confit aux morilles chips de lard et œuf parfait

Ou

Croustade de gambas , crème de St Jacques

******

Suprême de chapon « rossini » gaufrette de pomme de terre.

Ou

Filet de St pierre crème de coques , risotto d'épeautre

******

Tous nos plats sont servis avec une brunoise de légumes de saison

Garniture supplémentaire + 3€

******

Dessert au choix

Plat seul
17€ TTC Par personne

Entrée + plat
26€ TTC Par personne

Plat + dessert
23€ TTC Par personne

Menu complet
32€ TTC Par personne

Menu gastronome

Royale de homard et langouste coulis de crustacé
Ou
Pain perdu au foie gras et pommes tatin

******

Filet de bar, beurre blanc au champagne agnolottis de poissons
Ou
Tournedos de cailles truffé et cuisses confites, sauce foie gras, ravioles à la truffe
Ou
Veau fondant aux morilles, ravioles à la truffe

******

Tous nos plats sont servis avec une brunoise de légumes de saison
Garniture supplémentaire + 3€

******

Dessert au choix

Plat seul
21€ TTC Par personne

Entrée + plat
34€ TTC Par personne

Plat + dessert
27€ TTC Par personne

Menu complet
40€ TTC Par personne

Menu Enfant

15€

Tenders de volaille
Pommes dauphine
Moelleux au chololat

Desserts préparés par

Bûchettes de Noël :
Poire / marron
Framboise pistache
Royal chocolat.

Notre foie-gras

FAIT MAISON 20€ les 250g

