

MENU MIDI SEMAINE

DU MARDI 18 AU VENDREDI 21 FEVRIER

UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI MIDI AU VENDREDI MIDI - HORS JOUR FERIE
RESERVE POUR LES TABLES DE MOINS DE 10 PERSONNES MENU DE GROUPE OBLIGATOIRE AU-DELA

MENU À 22,00 € ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT
MENU À 30,00 € ENTRÉE - PLAT - DESSERT

PRÉMICES MISE EN BOUCHE DE LA MAISON

ENTRÉE AU CHOIX 12,00 €

La tarte à la patate douce, poêlée de champignons et lards.
Le guacamole d'avocat, crevette en tempura et vinaigrette passion.
La terrine maison au foie gras de canard des Monts de Blond,
salade à l'huile d'olive.

PLAT AU CHOIX 14,00 €

Le magret de canard, mousseline de cèleri et carotte,
betterave rôtie, jus de viande porto et orange.
La truite aux amandes, boulgour aux herbes et citron, petits légumes de saison.

CHARIOT DE FROMAGES 17,50 €

Sélection de fromages, jusqu'à un morceau de chaque fromage (env. 120grs),
chutney, fruits secs et salade du moment. Lactose / Fruits à coques / Moutarde

DESSERT AU CHOIX 8,00 €

Le riz au lait citronné, meringues et le sorbet fromage blanc citron vert.
Le scone, crème pâtissière vanille, coulis de fruits rouges et crème glacée vanille.

LE CAFÉ, LE THÉ OU LE DECA 3,50 €

Ce menu a été élaboré par Estelle Kuhler avec la participation de
Romain Guery, Etienne Lassalle, Vanessa Bergemine, Léa Ribette et leurs équipes.