



Suggestions « Maison »



de notre nouveau Chef Eric

Menu 27 € - 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

Menu 25 € - 2 PLATS (ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT)

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ENTREES

GRATINÉE À L'OIGNON

TERRINE DE FOIE GRAS PARFUMÉ AU COGNAC ET AU PORTO (+3 €TTC)

SALADE NORDIQUE (SAUMON ET PÉTONCLES MARINÉS À L'HUILE VIERGE)

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE ET SA CRÈME DE TOMATES

PLATS

ESCALOPE DE VEAU AUX PLEUROTÉS PERSILLÉS

MÉDAILLON DE KANGOUROU AU CHUTNEY DE FIGUES

GAMBAS AU CURRY ET LAIT DE COCO

DOS DE LIEU NOIR RÔTI ET CRÈME DE CRUSTACÉS

POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)

FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC

DEMI ST MARCELLIN

DESSERTS

GÂTEAU LYONNAIS

PETIT POT AU CHOCOLAT ET SA MADELEINE

TARTELETTE AUX POMMES PARFUMÉES À LA CANNELLE

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE ET SES CLÉMENTINES RÔTIÉS