



Suggestions « Maison »



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

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

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

ENTREES

CROUSTILLANT D'ESCARGOTS « FAÇON SAMOUSSA »

MINI BROCHETTE DE GAMBAS RÔTIE AUX ÉPICES

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

CHÈVRE CENDRÉ RÔTI AU MIEL SUR LIT DE SALADE CROQUANTE

PLATS

SAUTÉ D'AUTRUCHE CUIT EN COCOTTE, MARINÉ AU CIDRE

HAMPE DE BŒUF « CHAROLAISE » AU POIVRE VERT, FLAMBÉE AU COGNAC

FILET DE CARRELET AU BEURRE CITRONNÉ PARFUMÉ À L'ESTRAGON

FILET DE ROUGET RÔTI SUR FONDUE DE POIREAUX (+ 2 € TTC)

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

FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC

DEMI ST MARCELLIN

DESSERTS

VACHERIN FRUITS ROUGES VANILLE

VERRINE REVISITÉE « TARTE À L'ORANGE MERINGUÉE »

CRÈME BRÛLÉE, SA DEMI POIRE CARAMELISÉE

ROULÉ MOUSSE BAVAROISE, CHOCOLAT