



Les Entrées

- ◆ *Velouté de Lentilles, Escalope de Foie Gras Poêlée*
- ◆ *Terrine de Gibier aux Abricots*
- ◆ *Profiteroles de Chèvre sur Son Lit d'Épinards*
- ◆ *Feuilleté de Saint Jacques, Fondue de Poireaux, Sauce Agrumes*
- ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison, Pain aux Fruits et Compote de Figs +5.90€*

Les Plats

- ◆ *Suprême de Poulet Bio Contisé au Chorizo, Sauce Poivrons*
- ◆ *Filet de Boeuf, Beurre Bercy*
Ou Rossini +6.90€
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 8.90 €*

- ◆ *Poisson Selon Arrivage, Sauce Yuzu
Et Riz Rouge de Camargue*
- ◆ *Grosses Crevettes sauce Curry, Risotto Fruits de Mer*

- ◆ *Ardoise de Fromages de la Brie 8.90 €*

Les Desserts

- ◆ *Dôme Chocolat Pêche Cœur Fruits Rouges*
- ◆ *Pyramide Glacée au Caramel Beurre Salé
Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Forêt Noire Revisitée*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*
- ◆ *Crumble aux Poires à la Cannelle, Sirop d'Erable et sa Glace
Vanille*

***Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.**

Origine des Viandes : Filet de Bœuf : France (Charolais) / Poulet : France / Ris de Veau Cœur : Pays-Bas/ Canard : France