



Menu Gourmand à 49€

Boissons non comprises / Drinks not included

Foie gras en terrine maison au pain d'épices, brioche toastée
Homemade foie gras terrine with gingerbread, toasted brioche

ou

Cœur de filet de saumon fumé «Bömlo» et anguille fumée de la Maison De
Neuvic, crème citronnée

Heart of "Bömlo" smoked salmon fillet and smoked eel from Maison De
Neuvic, lemon cream

Filet de bœuf, polenta crémeuse et herbes aromatiques

Filet of beef, creamy polenta and aromatic herbs

• ou

Rouget Barbet servi entier, légumes en cuisson longue, salicornes
Rouget Barbet served whole, long-cooked vegetables, salicornia

Assiette de fromages

Cheese plate

ou

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert à la carte

suppl fromage et dessert 3€

suppl cheese and dessert