

# Le menu gourmand à 46 euros

Terrine de foie gras, asperges et chutney de fraises

ou

Tian de légumes grillés au crabe, moule et sauce pesto

ou

Velouté de petits pois froid, œuf poché, mousse de citron

\*\*\*\*\*

Duo de ris de veau et rognons, sauce moutarde violette de Brives

ou

Truite meunière

\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages

ou

Terrine de Bleu d'Auvergne et noix, caramel au beurre salé,  
petite salade verte et pignons de pin

\*\*\*\*\*

Crêpe flambée à l'orange ou fraises

ou

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant à la banane caramélisé, glace banane

Ou

Tartelette fraises, crème vanille basilic