Menu à 45€

Mes Sélections Gourmandes

Salade Terre et Mer

Tarte fine de St Jacques à la Siemreap

Croustillant de Langoustines au Champagne

Escargots et pleurotes à la crème d'ail sur brioche maison

Choucroute aux trois poissons

Ris de veau au vin jaune et aux morilles

Ballotine de Poulet au foie gras

Filet de bar en croûte de Chorizo

Fromage*

Ou

Dessert

La coupe glacée griottines

Le pêché mignon de Anne

La Forêt noire contemporaine

Le Mojito

*Si Fromage et Dessert:

Supplément de 6€ pour une sélection de trois fromages

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

« Fait Maison »

MAÎTRE RESTAURATEUR

Menu à 45€

Mes Sélections Gourmandes

Salade Terre et Mer

Tarte fine de St Jacques à la Siemreap

Croustillant de Langoustines au Champagne

Escargots et pleurotes a la crème d'ail sur brioche maison

Choucroute aux trois poissons

Ris de veau au vin jaune et morilles

Ballotine de poulet au foie gras

Filet de bar en croûte de Chorizo

Fromage*

Ou

Dessert

La coupe glacée griottines

Le pêché mignon de Anne

La forêt noire contemporaine

Le Mojito

*Si Fromage et Dessert:

Supplément de 6€ pour une sélection de trois fromages

Nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas

« Fait Maison »

MAÎTRE RESTAURATEUR