Menu Gourmet

29 € Entrée+plat ou plat+dessert
39 € Entrée+plat+dessert

ENTRÉE

Curry de légumes saveur thaï
ou Foie gras aux figues, gelée de coings et pain d'épices
ou Tarte fine aux champignons des bois et ses escargots persillés
ou Méli-Mélo de ravioles à la truffe et magret séché sur lit de mâche

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard aux kumquats
ou Pavé de bœuf sauce poivre fermenté
ou Rognons de veau flambés à l'Armagnac
ou Saint-Jacques poêlées, crémeux de potiron

DESSERT

Cœur coulant chocolat, coulis de poire
ou Pain perdu caramel au beurre salé, glace vanille
ou Chausson aux pommes de Saint-Calais et sa glace cannelle
ou Tarte aux noix sur compotée de coings,
crème mascarpone et glace noisette