

## Menu à 26,50 € \*

(<sup>\*</sup>Cette formule n'est pas servie les jours de fête et les jours fériés)

*Pressée de fromage de Chèvre frais Fermier,  
purée de tomates confites et son pesto à notre façon*

*Ou*

*Mousseline de l'Océan, jus d'estragon*

*Ou*

*Rillettes de Canard maison au Foie Gras et aux Figues  
(En Supplément 5,00 €)*

*Ou*

*Terrine de Gibier aux Fruits secs*



*Dos de Merlu rôti à la Citronnelle*

*Ou*

*Estoufade de Poulet marinée au Citron*

*Ou*

*Civet de Cerf au caramel et sésame torréfié*

*Ou*

*Pièce du Boucher, sauce au poivre noir de Kampot  
(En Supplément 6,00 €)*

*Ou*

*Jambonnette de Volaille confite à la graisse de canard,  
sauce Aigre-douce*



*Notre sélection de Desserts*

*(Page suivante, nous prenons votre commande  
en début de repas.)*

\*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de légumes  
qui varie au gré du marché du moment.

\*Tout changement dans les Menus entraîne une Facturation à la Carte.

\*La liste des allergènes est disponible sur demande.