

Menu à 26,50 € *

(* 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

Estoufado de Poulet marinée au Citron

Ou

Civet de Cerf au caramel et sésame torréfié

Ou

Piece du Boucher, sauce au poivre noir de Kampot

(En Supplément 6,00 €)

Ou

*Jambonette 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.*