



Gastronomique

42 € 10

Entrée au choix :

- Marbré de foie gras et viande de grison, son chutney du moment, petit pain brioché
- Ris de veau poêlés, sauce gribiche ou tartare
- Saint jacques snackées sur un lit de betterave chioggia marinée à l'huile de sésame sauce Chablis

Plat au choix :

- Demi rognon de veau à la plancha flambé au whisky et son jus crémé
- Dos de cabillaud lardé et son beurre blanc
- Suprême de volaille fermière farci tomate basilic, croûte de parmesan et coulis de tomate
- Tournedos de filet de bœuf sauce vin rouge et cranberries

*Chaque plat est accompagné de ses légumes suivant le marché,
Demandez nous les garnitures du jour*

*Dessert au choix
dans la carte des desserts:*