

# Menu de Fêtes 2025

Saumon fumé maison au bois de hêtre et genévrier  
Blinis au citron, crèmeux à l'aneth et au baies roses

ou

Foie gras de Canard (IGP sud Ouest) mi cuit au torchons maison  
Chutney à la figue, pommes rôties, toast et briochette

\*\*\*\*\*

Pavé de quasi de veau

Sauce aux trompettes chanterelles

Gratin dauphinois et légumes frais du moment

ou

Dos de cabillaud en croute persillée  
Écrasé de pomme de terre et légumes frais du moment

\*\*\*\*\*

Moelleux aux marrons,  
Glace vanille de Madagascar

ou

Fondant au chocolat,  
Glace vanille de Madagascar

Entrée + plat + dessert = 48€

Entrée + plat = 43€

Plat + dessert = 40€

