

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 brioche

Pavé de quasi de veau

Sauce aux trompettes chanterelles

Gratin dauphinois et légumes frais du moment

ou

Dos de cabillaud en croute persillée

Ecrasé 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€

