

Menu

Ravioles de St-jacques aux calamars

Ou

Tartine de cabécou et cœur de canard huile truffée

Ou

Entrée du jour

Pigeon rôti au foie gras

Ou

Ballottine de saumon

Ou

Plat du jour

Talmouse de poires caramélisées

Ou

Omelette norvégienne et fruits rouges

Ou

Dessert du jour

Entrée-Plat-Dessert 32€

Entrée-Plat 26€

Plat-Dessert 24€

Suggestions

Confit de canard gratin forestier 21€

Tête et langue de veau ravigote 14€

Filet de Bœuf lardé au vin rouge 22€

