

Menu « Au Fil des Saisons »

2026

19.90 €

LES ENTREES

- SALADE DE MACHE, TOAST AU MORBIER
- CREME DE POIS CASSES AU CURRY
- CROUTE AUX CHAMPIGNONS
- SALADE AUX FOIES DE VOLAILLE NOIX & CROUTONS

LES PLATS

- FILET DE POULET A L'ESTRAGON
- CHOUROUTE GARNIE (PLAT COMPLET)
- POT AU FEU GARNI
- FILET D'EGLEFIN, CREME D'AIL

LES GARNITURES (Vous pouvez choisir 2 garnitures)

- ENDIVES BRAISEES
- POEELE DE LEGUMES D'HIVER
- RISOTTO
- GRATIN DAUPHINOIS

LES DESSERTS

- CRUMBLE POMME-POIRE
- CREME BRULEE
- GATEAU AU CHOCOLAT, CREME ANGLAISE
- TARTELETTE CLEMENTINE
- CAFE GOURMAND (TRILOGIE DE MINI DESSERTS)