

Menu

Menu du 1^{er} de l'an 2022

Petite mise en bouche

°°O°°

Terrine de foie de volaille maison

Ou

Saumon fumé par nos soins

°°O°°

Filet de canette rôti à l'orange

Potimarron et boulgour

Ou

Poisson de l'ardoise

°°O°°

Nos fromages frais ou affinés

°°O°°

Dessert de l'an neuf

40 € *Prix nets*

Petite mise en bouche

°°O°°

Foie gras de canard maison et sa brioche

Ou

Saumon fumé maison

Ou

Salade de homard rôti, tartare de fruits exotiques

°°O°°

Noix de Saint Jacques poêlée,

Purée de topinambour et jus truffé

°°O°°

Et / ou

°°O°°

Supreme de chapon rôti aux morilles

Légumes d'hiver

°°O°°

Nos fromages frais ou affinés

°°O°°

Dessert de l'an neuf

°°O°°

Gourmandises

2 plats au choix fromages dessert 52 € Prix nets
3 plats au choix fromages dessert 65 € Prix nets