

Menu Gourmet du Vendredi 01 Novembre 2024

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Velouté de Potiron aux éclats de châtaigne.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard confectionné par nos soins, magret de canard fumé,  
chutney mangue passion et toasts céréales.

~~~~~

Cuisses de Grenouilles désossées à la crème d'ail et aux Morilles,
servi dans son feuilleté.

~~~~ Ou / Et (supplément de 10€) ~~~~

Civet de Cerf mariné au vin rouge et aux aromates,  
Gratinée de Cardons, Tagliatelles fraîches et fine Mousse de légumes.

~~~~~

Faiselle fraîche à la crème ou au coulis de framboise.
Ou
Notre sélection de fromages affinés.

~~~~~

Assiette Gourmande du Pâtissier :  
4 Surprise sucrée servies en miniature.

## Au restaurant :

42,00€ 2 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

52,00€ 3 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

A emporter : 18€ Mise en bouche, Poisson ou Viande,

A emporter : 28€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

A emporter : 36€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.