

MENU à 38 Euros T.T.C. – 2 Plats

(1er et 2ème, ou 2ème et 3ème, ou 1er et 3ème)

MENU à 45 Euros T.T.C. – 3 Plats (1er et 2ème et 3ème)

1er Plat

*Foie gras entier de Canard mi-cuit en terrine,
Crème brûlée, Chutney de saison et toast de pain de mie maison*

ou

*Saumon fumé, Beurre Maître d'hôtel
et toast de Pain de mie Maison*



2ème Plat

*Caquelon d'Escargots de Montvendre, (6 pièces)
au Beurre maître d'Hôtel*

ou

Gratinée de Ravioles

ou

Pavé de Maigre rôti sur peau, sauce Cocktail



Filet de Bœuf, sauce Madère (Supplément de 5 €)

Gratin Dauphinois et Légumes

ou

Ris de Veau flambés au Cognac, sauce crémée Morilles (Supplément de 3 €)

Mousseline de Pommes de Terre et Légumes

ou

*Épaule de Cerf braisée, sauce Grand Veneur aux Baies de Genièvre,
Polenta crémeuse et Légumes*

ou

*Gambas poêlées en Persillade,
Linguine aux petits Légumes et aux Saveurs Asiatiques*



Chariot de Fromages secs

Ou

*Faisselle de Léoncel**

Ou

Cervelle de Canut



Choix d'un dessert dans notre carte

★ *Spécialités Régionales*

Concernant vos éventuelles allergies, nous vous remercions de nous prévenir dès la prise de commande.



Service Compris