

**Menu à 33.00 €** par personne

(Entrée, plat, dessert, boissons non comprises)

**Menu à 37.00 €** par personne

(Entrée, plat, fromages, dessert, boissons non comprises)

**Menu à 45.00€** par personne

(Entrée, plat, fromage, dessert, 2 verres de vin compris)

***Les mets de ce menu changent au rythme des saisons***

**Au choix**

Terrine de foie gras maison aux fruits de saison, pain aux fruits secs

Risotto de rouget

Gambas flambées

**Au choix**

Dos de saumon et son jardin de légumes

Magret de canard, pommes de terre confites, champignons

Duo de rognons et ris de veau « spécialité du chef »

**Au choix**

Plateau de fromages régionaux

Café gourmand

Tatin de pommes et son sorbet framboise

Crème brûlée nature

Crème brûlée Irish coffee

Profiteroles aux trois parfums