

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, fromages, dessert, 2 verres de vin compris)

Les mets de ce menu changent au rythme des saisons

Au choix

Cassolette d'escargots et sa crème persillée

Terrine de foie gras maison aux saveurs d'automne

Coquilles St Jacques, mousseline de panais, crème de truffe

Au choix

Filet de sandre sauce vierge, riz sauvage

Magret de canard et son accompagnement

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

Filet de bœuf, pommes de terres confites, tomates, champignons + 3.00 €

Au choix

Plateau de fromages régionaux

Café gourmand

Crème brûlée nature

Crème brûlée Irish coffee

Profiteroles aux trois parfums

Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise

Macaron chocolat-griottes et son nougat aux fruits confits