

MENU GOURMAND 42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES 16€

LASAGNES DE CHAMPIGNONS ET CANARD, ÉCLATS DE CHATAÎGNES ET ÉCUME DE SOUS BOIS

OU

LE THON CONFIT DE NOS CÔTES, POMMES DE TERRE FONDANTES À LA MAYONNAISE LÉGÈRE

OU

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL, CROQUE ROULÉ POMME-FIGUE

PLATS 22€

DOS DE CABILLAUD SUR SON SALPICON DE LENTILLES ET LARD FUMÉ

OU

NOIX DE VEAU DE CHEZ LESPOUNE, CRÉMEUX DE POMMES DE TERRE AUX SAVEURS AUTOMNALES,
NOISETTES TORRÉFIÉES

OU

POITRINE DE CANETTE LAQUÉE AU MIEL D'ÉPICES À L'AIGRE-DOUX DE PANAIS ET QUETSCHES

DESSERTS 8.50€

DÉCLINAISON DE BANANES CARAMÉLISÉES ET ÉCLATS DE CACAHUÈTES

OU

LA PRUNE ACIDULÉE ET SON GIVRÉ LACTÉ À L'AMANDE

OU

NOTRE TRADITIONNEL RUSSE GLACÉ AUX NOTES DE PRALINÉ

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE