

Menu 33€

Entrées

Chiffonnade d'endives au haddock mariné, à la graine de moutarde à l'ancienne **ou**

Tartare de hareng fumé et pommes charlottes **ou**

Lobe de foie gras de canard mi cuit maison et ses toasts **ou**
Entrée de l'ardoise

Plats

Tournedos de saumon rôti sauce Noilly Prat, bouquetière de légumes de saison **ou**

Cœur de rumsteck poêlé au poivre mignonette et son gratin dauphinois **ou**

Magret de canard rôti, jus au foie gras et son écrasé de pommes de terre aux cèpes confits **ou**

Le poisson **ou** la viande de l'ardoise

Desserts

Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix **ou**

Trio de crèmes brûlées **ou**

Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis **ou**

Délice du moment et son coulis

ou Dessert de l'ardoise

Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : soda, jus de fruits ou sirop),
Le poisson ou la viande du moment frites ou légumes
Deux boules de glaces ou délice du moment

Prix TTC, service inclus

Menu 46€

Entrées

Salade gourmande aux deux foies gras de canard, chaud et froid au vinaigre de balsamique et ses fruits **ou**

Tartare de saumon et Noix de Saint Jacques au lait de coco, citron vert mangue et coriandre **ou**

Fine rémoulade aux deux poireaux et gambas rôties, vinaigrette de crustacés **ou**

Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)

Plats

Belle sole meunière et ses pommes anglaises **ou** *Selon Arrivage*

Dos de cabillaud braisé au coulis de langoustine sur fondue de poireaux **ou**

Contre filet Normand ~400g, BMH et ses frites fraîches **ou**

Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment

Desserts

Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix **ou**

Croquant de fruits à la crème mascarpone au miel de la Vallée **ou**

Baba au rhum crème fouettée **ou**

Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat (trois choux)

Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte

