

Menu 44€

Entrées

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

Tartare de saumon aux herbes fines et carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion *ou*

Cassolette de champignons des bois gratinés au Munster *ou*

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

Plats

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

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

Fameuse tête et langue de veau et ses légumes sauce gribiche *ou*

Marmite de sauté de cerf à l'ancienne et ses légumes *ou*

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

Desserts

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

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

Baba au rhum crème fouettée et ses fruits frais *ou*

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

Menu 31.50€

Entrées

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

Demí camembert rôti et sa chapelure d'automne *ou*

Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras, saumon fumé...) *ou*

Entrée de l'ardoise

Plats

Tournedos de saumon d'Ecosse cuit plancha beurre rouge, bouquetière de légumes d'hiver *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*

Poire pochée au vin épicié, sorbet cassis *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 amer au chocolat

Prix TTC, service inclus

Menus fixes, tout changement sera facturé à la carte