

Menu du terroir 32.00 euros

Salade au magret fumé et croustillant au Camembert

Ou

Bouchon de ballotine de volaille au chorizo et petits pois,
Sur lit de lentilles et Burrata

Ou

Feuilletée de truite fumée et asperges vertes, espuma tomate

Suprême de pintade aux pleurotes ; Gratin de pommes de terre au comté

Ou

Pavé de bœuf sauce au poivre Sauvage,
Ecrasée de pommes de terre et fond d'artichaud

Ou

Dos de cabillaud à la vendéenne

Ou

Quasi de veau sauce marchand de vin, riz vénéré
Et mousseline de patates douces

Croquant caramel beurre salé, chocolat Dulcey

Sorbet ananas

Ou

Feuillantine aux framboises
et sorbet abricot

Ou

Pavlova mangue, tartare de mangue et sorbet fruits rouges
(Sans gluten)

Assiette de fromages (supplément 6€)

Prix TTC, service compris et Hors boissons