

Menus Festifs du 7

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 22€

Entrée + Plat + Dessert : 26€

ENTREES : 9€

Cocotte lutée d'escargots à la crème persillée et champignons

Crème de légumes anciens, oignons frits et dés de foie gras

Médallions de foie gras de canard au Porto (sup 2€)

Terrine du chef et ses condiments

PLATS : 15€

Poisson du marché suivant arrivage, crème d'agrumes

Filet bar grillé, sauce beurre blanc (sup 3€)

Paleron de bœuf confit, jus aux pleurotes et tonka

Suprême de volaille rôti, jus à la sarriette

DESSERTS : 8€

Crème brûlée du moment

Entremet chocolat et fruits rouges

Nougat glacé aux noix de cajou et fruits confits, sauce chocolat

Déclinaison de 4 du chef

Formules disponibles du lundi 6 au vendredi 17 décembre 2021