



MENU DU MARCHÉ

35 €

Croque en bouche

Salade de caille aux raisins et pignons de pin

Dos de sandre façon Grand-Mère

Ou

Faisan rôti, embeurrée de choux

Et champignons

Forêt Noire

Formule du déjeuner

(Hors week-end et jours fériés)

29 €

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert



MENU DES PRES

Croque en bouche

Terrine de foie gras de canard
Chutney de pomme et raisin (28 €)

Ou

Raviole ouverte de cèpes (25 €)

Pigeon farci au chou et foie gras,
Lentilles vertes du puy (35 €)

Ou

Noix de Saint-Jacques, émulsion de topinambour,
Fondue de poireaux et pistaches torréfiées (32 €)

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

Prix net : 55 €



MENU TENTATIONS

Croque en bouche

Cassolette de langoustines en barigoule d'artichaut

(45 €)

Homard fumé et grillé à la cheminée (30 €)

Mitonnée de perdreau,
Embeurrée de chou et champignons (30 €)

Dégustation de fromages

Dessert au choix (dernière page)

Douceurs

Prix net : 79 €



LES FROMAGES AFFINES

Plateau de Fromages

16 €

LES DESSERTS

Dessert du menu du marché

10 €

Dacquoise aux pommes caramélisées, crème glacée

Au parfum de cannelle

14 €

Cheesecake glacé aux fruits de la passion

14 €

Soufflé chaud « Grand Marnier »

14 €

Baba au Rhum, agrumes et fruits confits

14 €