
PROPOSITION DE MENU 3 PLATS

49.50 € (entrée-plat-fromage), dessert par le pâtissier de votre choix

LES ENTRÉES

Charlotte d'Asperges* aux Herbes et Canard séché
& Crème de Lard fumé

Ou

Pressé de Foie gras Mi- Cuit à la marmelade d'Agrumes
& Pain d'Épice

Ou

Tartare de saumon, Crème citron confit
& Salade fraîcheur

LES PLATS

Filet de Pintade farci, cuit vapeur, Jus rôti

Ou

Médaille de filet de Veau, Sauce veloutée aux Cèpes

Ou

Tournedos de Canard au Foie Gras, Sauce aux Noix

Accompagnements

Fagots de haricots verts au lard grillé, tomates cocktail grillées, gratin dauphinois

LES FROMAGES

Trio de Fromages Affinés
(Comté, Brie, Chèvre)

**sous réserve d'approvisionnement en fonction de la saison à partir de mi-août*

