

Entrées

- Mijoté de St jacques sauce Noilly et poireaux 10,00 €
- Duo terre & mer (crevettes et pétoncles, coppa italienne & verrine de thon frais sur lit de betterave) 10,00 €
- 1/2 langouste sauce cocktail 29,00 €
- Foie gras maison (250g) 30,00 €

Poissons

- Dos de cabillaud au beurre d'agrumes et parmesan 14,00 €
- Paëlla royale, 1/2 homard (minimum pour 8 personnes) 19,00 €

Viandes

- Aiguillettes de chapon forestière au marsala 14,00 €
- Magret d'oie sauce au pineau noir et ail des ours 14,00 €
- Cuissot de chevreuil grand veneur 13,00 €
- Fondant de haut de cuisse de chapon farce au foie gras et marrons 14,00 €

Les viandes et poissons sont accompagnés
d'une tarte tatin aux légumes du soleil et d'un fagot d'endives braisées

Menu de Noël à 30,00 €

Verrine de thon frais sur lit de betteraves



Tatin au bloc de foie gras de canard
et pommes caramélisées



Fondant de haut de cuisse de chapon
et sa farce au foie gras et marrons
Tarte aux légumes du soleil



Buchette vanille coeur caramel