



MENU

Dimanche 28 Juillet

ENTREES

Terrine de foie gras de canard, brioche tiède

Ou

Salade fraîcheur aux fruits exotiques
(St.Jacques, saumon gravlax, crevettes)

Ou

Filet de bar au coulis de crustacés

PLATS PRINCIPAUX

Ballotine de pintade rôtie aux morilles

Ou

Grenadin de veau aux champignons des bois

Ou

pièce de boeuf rôtie sauce au poivre

DESSERTS

Gâteau au 3 chocolats, crème à la vanille

Ou

Mini vacherin glacé, coulis de framboise

Ou

Crème brûlée au café, glace pistache

MENU 45 € (Entrée, plat, dessert)
Entrée + plat 39€
Plat + dessert 29€

Menu enfant jusqu'à 11 ans 13€

Escalope de volaille, sauce crème, frites & coupe glacée