

LA SAISON

En version quatre services : 28 euros
(Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)

En version cinq services : 38 euros
(Entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

« Boulettes » de pintade fermière, mélange d'un muesli, vinaigrette de miel

Chair de tourteau, rémoulade de céleri au raifort

Asperges vertes, œuf de ferme poché, vinaigrette de morilles

Emietté de cabillaud poché dans un bouillon de poule, « zita » crémeuse

Noix blanches de saint-jacques, légumes verts, écume de chenin

Dos de sandre rôti, sifflets de poireaux, notre beurre blanc

Filet de canette, salpicon d'un céleri, caramel d'épices

Emincé de veau, crème de morilles

Filet de bœuf au poêlon, fricassée de carottes au cumin

« Assortiment » de fromages au lait cru

Petit baba, ananas cuit, crémeux de rhum

Vanille de Madagascar en entremet, sauce mille graines, fraîcheur vanille

Marmelade de pomme, vapoureux Manzana, caramel de beurre salé

Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en France
Prix nets en euros, Taxes et services compris

02/04/2010