

Menu
(25€/pers)

APERITIF

Crème de champignons

ou

Crème de lentilles

ou

Potage cultivateur

ou

Potage citrouille, pomme de terre, carotte

Ragout de tranches d'encornet géant au chorizo à la provençale

Ou

Duo de terrine (poisson fleur de paprika et pressé de joue de bœuf aux carottes accompagné de leurs sauces)

Ou

Assiette marine

(Moules vinaigrette aux herbes, crevettes roses, anchois frais mariné citron et agrumes sur toast grillé,

Salade de harengs et pomme de terre, salade de perle marine fruit de mer et poisson)

Ou

Dos de colin et sa sauce blanquette de la mer sur rizotto

Ou

Cassolette de poisson et fruits de mer au riesling

Ou

Pave de merlu sur sa purée de pomme de terre douce à la crème et sauce safran

Ou

Tarte fine de chèvre chaud aux pommes, miel et noix et sa salade mesclun

Ou

Lasagne aux deux saumons et petit légumes

Ou

Mousse d'aile de raie au piquillos sur ses tagliatelles de légumes

Ou

Ailes de raie beurre blanc aux câpres sur étuvée de poireaux

Ou

Encornet farci géant au riz catalan coulis de tomate aux oignons

Ou

Terrine de truite aux amandes avec son aioli

Sauté de porc à la moutarde au miel

Ou

Noix de joue de bœuf à la bordelaise

Ou

Roti d'échine de porc confit à la sauce pleurotes

Ou

Blanquette de volaille à l'ancienne
Ou
Roti de bœuf
Ou
Confit de cuisse canette maison
ou
Papillote de coquelet à la méridionale ou motarde au miel.
Ou
Lapin chasseur
Ou
Parmentier à l'effiloché de bœuf et coulis champignons
Ou
Gourmandin d'aiguillettes de poulet, sa farce fine et ses pommes fruits, sauce au cidre

Accompagné de sa garniture du moment

Fromage et salade

Verrine Pana cotta à la gelée de fruits rouges
Ou
Verrine tiramisu spéculos et chantilly café
Ou
Soufflé glacé grand marnier et son coulis
Ou
Tarte pomme et poires crumble
Ou
Gâteau de crêpes
Ou
Tarte caramel beurre salé au noisette et ganache chocolat
Ou
cheesse cake
ou
tarte citron meringuée

Café