



MENU

Dimanche 04 Août

ENTREES

Marbré de pintade confite & foie gras de canard

Ou

Salade d'escargots aux champignons des bois

Ou

Duo de poissons sauce "Matelote"

—

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet jaune à la crème de foie gras

Ou

Cordon bleu de veau sauce à la crème

Ou

Faux filet de boeuf sauce "Marchand de vin"

—

DESSERTS

Soufflé glacé à l'amaretto

Ou

Cheesecake glacé aux framboises

Ou

Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes

—

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