



MENU

Dimanche 04 Mai

ENTREES

Marbré de pintade confite & foie gras de canard, petite salade

Ou

Salade de sot l'y laisse aux champignons des bois

Ou

Filet de saumon aux asperges

—

PLATS PRINCIPAUX

Emincé de rognons de veau flambés au Cognac

Ou

Brochette de quasi de veau grillé au gingembre, miel & citron

Ou

Faux-filet de boeuf au beurre à l'ail des ours

—

DESSERTS

Succès au chocolat, crème vanille

Ou

Nougat glacé à l'orange & croquant

Ou

Tarte à la rhubarbe meringuée & émincé de fraises

—

MENU 45 € (Entrée, plat, dessert)

Entrée + plat 39€

Plat + dessert 29€

EN CAS DE RUPTURE DE STOCK NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DE REMPLACER UN PLAT

Menu enfant jusqu'à 11 ans 13€

Escalope de volaille, sauce crème, frites & coupe glacée