



MENU

Dimanche 28 Avril

ENTREES

Marbré de pintade confite & foie gras de canard sur salade

Ou

Filet de dorade rôti aux légumes confits

Ou

Bruschetta d'asperges sur salade aux magrets de canard

PLATS PRINCIPAUX

Filet de taureau grillé au beurre à l'ail des ours

Ou

Quasi de veau rôti aux champignons des bois

Ou

Cordon bleu de volaille italien
(tomates confites, basilic & Mozzarella), coulis de poivrons rouges

DESSERTS

Mini vacherin glacé cannelle, cerise, coulis de framboise

Ou

Croustillant façon "Mille feuilles" de fraises, glace au chocolat blanc

Ou

Gâteau aux trois chocolats, crème à la vanille

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