



Menu Retour du Marché

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 21/10 AU 25/10

LUNDI 21 OCTOBRE

CRÈME DE BUTTERNUT
CIVET DE JOUES DE PORC

JEUDI 24 OCTOBRE

CRÈME DE BUTTERNUT
POULET FERMIER RÔTI

VENDREDI 25 OCTOBRE

ENTRÉE DU JOUR
PÊCHE DU JOUR

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT : 15.-

MENU 3 PLATS : 18.-



Menu de la Mer

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 21/10 AU 25/10 SOIR

ENTRÉE

MOULES MARINIÈRES
(BOUCHOT AOP DU MT ST-MICHEL)

PLAT

BOUILLABAISSÉ MAISON
(ROUGET, LOTTE, DAURADE, GAMBAS),
POMMES DE TERRE SAFRANÉES

DESSERT

ILE FLOTTANTE MAISON

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 42.-
MENU 2 PLATS : 35.-



Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU 21/10 AU 25/10

ENTRÉE AU CHOIX

PÂTÉ CHAUD DU GIBIER (DE LA CHASSE DU COLBÉRY) MAISON
MOELLEUX DE SAUMON (BÖMLO DE NORVÈGE) FUMÉ
MAISON, SUSHI DE CHOUROUTE

PLAT AU CHOIX

JARRET DE BICHE, SAUCE AUX AIRELLES
FAUX-FILET LIMOUSIN À LA CRÈME

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES
TRILOGIE DE MOUSSES AUX CHOCOLAT MAISON
(BLANC, LAIT ET NOIR)
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA MAISON ET SA GLACE

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-