



# *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 CHOUCROUTE

## 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.-**