

23 Euros

1 entrée, 1 plat
fromage ou dessert

27Euros

1 entrée, 1 plat
fromage et dessert

35Euros

1 entrée, 2 plats
fromage et dessert

Menu gourmand

Gilles Porteneuve cuisinier
Cuisine et petits pains faits maison

Mise en bouche

Entrée 8.50€

Terrine foie gras de canard millefeuille de pain d'épices et pommes rôties,
garniture St hubert brioche grillée

Escalopine de saumon frais en marinade instantanée, herbes fines quenelle de confit de tomates

Tatin de légumes provençale fondue de chèvreton, éventail de petits supions balsamique

Suggestion du marché sur l'ardoise

Plats 15.00€

Risotto de fruits de mer et noix de St Jacques effilochée de légumes, cappuccino de crème fouettée

Poêlée de gambas grillées flambées au cognac, spaghettis de légumes de saison

Suggestion de la marée sur l'ardoise

Pièce de bœuf charolais grillée coulis de béarnaise

Rognonnade de veau minute en fricassée, coulis de cèpes

Suggestion du marché sur l'ardoise

Fromages 4.00€

Trilogie de fromages bouquet de salade vinaigrette de betterave

Faisselle de fromage blanc à la crème

Desserts 5.00€

Profiteroles vanille pistache sauce chocolat chaud

Palette de sorbets coulis de fruits de saison

Gâteau au chocolat grand-mère crème chiboust

Minute de millefeuille, duo de crème chiboust

Suggestion gourmande sur l'ardoise