

Exemple de menu à titre indicatif

Menu à 24,50€
Menu à 22,50€ plat + dessert

Tarte fine de tomates à la provençale aux saint jacques, vinaigrette fruits de la passion

Saumon fumée par nos soins à la brousse de chèvre de pays et pamplemousse

Salade gourmande de canard
gésiers de canard confit, magrets fumée, foie gras

Foie gras de canard au cognac, compotée de pommes et ses toasts chauds +6,00€
(verre de moelleux +4€)

Merlu de l'atlantique sauce à l'oseille et à l'estragon sur julienne de légumes

Filet de cannette sur son lit de champignons, sauce à l'orange

Pavé de bœuf flambé au cognac, sauce aux poivres noir concassé

Pommes de terre grenailles en robe des champs, délices forestier et légumes de saison

Tarte tatin glace caramel

Pana cotta à la vanille, brunoise ananas et mangue

Coupe colonel

Trilogie de fromages du moment

Menu à 38€

Farandole de Saint Jacques flambées au pineau des charentes

Symphonie de gambas flambées au whisky

Carré d'agneau dans le filet au caramel de thym

Filet de boeuf rossini sauce marchand de vin

Pommes de terre grenailles en robe des champs, délices forestier et légumes de saison

Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace vanille

Trilogie de fromages du moment