



Le Menu

Terrine de foie de canard des Landes et chutney de mangues-ananas
Mesclun aux pousses de cressons aromatiques et huile au café



Noix de coquilles Saint-Jacques « à la Plancha »
sur mousseline de carottes et purée de petits pois
Shampoing au cassis



Sorbet aux mandarines de Sicile



Aiguillette de veau rôtie entière et cuite « en basse température »
Sauce à la crème aux morilles et sauce chimichurri
Variation de légumes « en folie »
Pommes amandines



Variation de fromages de nos régions
Pain aux fruits



Variation au chocolat
La mousse
Le moelleux tiède coulant
Parfait glacé au Toblerone



Menu complet 90.00
Menu avec une entrée 78.00
Plat principal 52.00

Jeudi 14 février 2019

