



Menu du Chef Printemps - Eté 2020

Menu du Chef : 47,50€ T.T.C./personne


Entrée - Plat de Poisson OU de Viande – Fromage - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,50€ T.T.C./personne ou Vin AOC 9€ T.T.C./pers



Entrées

Tarte Fine aux légumes de saison, Pignons de Pin dorés et bouquet de Roquette 
Tartare de Saumon & St Jacques aux Herbes fraîches, Citron caviar



Poissons

Filet de Bar, risotto de petit épeautre et sauce orange anis
Filet de Féra grillé façon meunière, Asperges et Tuile de Parmesan



Viandes

Filet de Veau rôti, Râpé de Pommes de terre et Minis Légumes confits
Cuisse de Canard confite, déclinaison de Carottes, galette Parmentière



Fromages

Plateau de Fromages affinés de notre région



Desserts

Coque en Chocolat, crème Mascarpone et Fruits de l'instant & Crumble
Pavlova aux Fruits Rouges, crème Chantilly à la Grenadine
Île flottante Fraises-Menthe

