



Menu Classique Automne-Hiver 2020-2021

Menu Classique : 37,50€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson OU de Viande OU Végétarien - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

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



Entrées

Gaufre salée, Légumes de saison et Chantilly Potiron 

Tatin de Champignons de notre région, Bouquet de Roquette 

Haddock fumé, Lentilles vertes du Puy en salade et Pommes vertes

Salade hivernale de Gésiers, Croûtons croustillants

Œuf poché, Crème de Champignons de notre région & Girolles fraîches 

Velouté de Potimaron, éclats de Châtaigne et Pancetta de Veau fumé



Poissons

Dos de Cabillaud laqué au Miel de Soja, Risone et Julienne de Légumes

Risotto crémeux aux Carottes de couleurs, Gambas poêlées

Lieu Jaune poêlé, purée de Patates Douces, Riz Noir Vénéré



Viandes

Suprême de Pintade Fermière, Crumble au Thym, Champignons poêlés & Pommes de Terre Cocotte

Wok de Bœuf au Sésame et Légumes de saison

Sous Noix de Veau rôti, Butternut poêlé & Blé tendre façon Risotto



Plats Végétariens

Quinoa aux Champignons rôtis et Graines de Courges

Chou-fleur & Pois-chiches épicés et rôtis, Grenade



Desserts

Moelleux au Chocolat, cœur coulant Banane, Sorbet Banane & Marbré Chocolat-Noisette

Tartelette façon Tiramisu, Crème légère Vanille

Beignet aux Pommes & Sorbet Pommes Redlove

Riz soufflé, déclinaison de Figues

