



Pour commencer:

- Trilogie de foie gras (terrine, crème brûlée
escalope poêlée aux pommes) 22,00€
- Oeuf d'Alice cocotte cuit devant vous avec sa mouillette
au pesto et crème de tartuffada 21,00€
- Brochette de gambas tiède, saveur indienne 20,00€
- Salade d'aiguillettes de canard aux poires et
miel de Sarrasin 18,00€

Suivi d'un poisson:

- Pavé de saumon braisé à l'orange et romarin rôti 23,00€
- Brochette de noix de St Jacques au safran
des templières cuites devant vous 26,00€
- Filet de bar sur lit de petits légumes et
crumble asiatique 24,00€



Ou continuer avec une viande:

- Magret de canard rôti en éventail aux baies de cassis 26,00€
- Le fameux ris de veau braisé et sa sauce aux morilles 27,00€
- Carré d'agneau rôti en croûte d'épices 26,00€

- Fromages de notre région 6,50 €

Et enfin le moment gourmand :

- Crêpes gratinées aux fruits rouges 10,00€
- Tiramisu au citron et perles de yuzu 10,00€
- Croquant à la pomme et mousse au chocolat blanc 10,00€
- Dessert de l'Evidence 10,00€
(Poire pochée au crémant, crème, nougatine, glace nougat)
- Moelleux à la carotte, sorbet orange sanguine 10,00€