

Menu 1 **(Menu de saison)**

Tulipe croustillante en feuille de brick
Farci de salade d'endive, mandarines
Noix, pommes
Et copeaux de canard fumé

* * *

Crème légère au céleri et panais
Julienne de pommes et son espuma de chutney au curry

* * *

Suprême de poulet fermier
Sur son lit de bolets à la crème
Gratin dauphinois servi en cocotte
Légumes du maraîcher

* * *

Vacherin glacé « Maison »
Passion-Framboise
Coulis et fruits

Menu **sans 2ème entrée** fr. 60 --
Menu avec **la crème** fr. 68. --

Menu 2 **(Menu du Marché)**

Profiteroles farcies à la mousseline raifort
et saumon fumé d'Ecosse
Saladines vinaigrette à l'italienne

* * *

Crème légère au céleri et panais
Julienne de pommes et son espuma de chutney au curry

Ou

Crevettes géantes décortiquées et poêlées
à la mousseline de patate douce
Crème au curry fruité

* * *

Filet mignons de porc cuit entier
Sauce crème à la moutarde à l'ancienne
Risotto au vin blanc et parmesan
Légumes du maraîcher

* * *

Parfait glacé à la williamine
Dés de poires pochées au vin rouge et épices
Crumble croustillant

Menu **sans 2ème** fr. 72 --
Menu avec **la crème** fr. 78. --
Menu avec **les crevettes** fr. 87. --

Menu 3 **(Menu d'hiver)**

Terrine de foie gras des Landes mariné à l'Armagnac
Bouquet de salades à l'huile de noix et fruits secs
Confit d'oignons au cassis
Brioche au beurre toastée

* * *

Crème légère au céleri et panais
Julienne de pommes et son espuma de chutney au curry

Ou

Noix de St-Jacques grillées sur son risotto « Carnaroli »
Aux truffes noires hachées
Foin de poireaux

* * *

Médaille de filet de bœuf
Aux dés de bolets et jus corsé
Purée de charlotte à l'huile d'olive vierge
Légumes du Marché

* * *

Mousse légère au chocolat
Sur son biscuit breton
Cœur moelleux aux fruits de la passion

Menu **sans 2ème** fr. 84. --
Menu avec **la crème** fr. 92. --
Menu avec **les noix de St-Jacques** fr. 98. --

Pour compléter votre repas, nous pouvons aussi vous proposer notre assiette de fromages de nos régions, pommes, noix et pain de seigle fr. 13.--par pers.

Nous vous remercions de bien vouloir choisir le même menu pour l'ensemble de vos convives