
Menu d'hiver
Servi dès 2 personnes

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 vertes
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

* * *

Fromages d'alpages de nos régions
Duo de tommes et alpages, rosace de tête de moine, doucette, noix, pommes et pain de seigle

Ou

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

Menu **sans 2^{ème} entrée** fr. 84. --
Menu avec **le crème de céleri** fr.92. --
Menu avec **les St-jacques** fr. 98. --
