
Menu d'automne
Servi dès 2 personnes

Terrine de gibier « Maison » aux pruneaux, pistaches et bolets
Gelée de groseille aux épices
Bouquet de salades d'automne et fruits secs à l'huile de noix

Ou

Saumon mariné à l'aneth et gros sel de Guérande
Aigre doux d'abricots « Luizet » du Jardin
Corolle de saladines

* * *

Cappuccino de crème de courge au curry doux
Zestes d'oranges et graines torréfiées

Ou

Petit feuilleté croustillant de foie gras de canard poêlé
A la fricassée de chanterelles et confit d'oignons au cassis

* * *

Médailles de chevreuil aux airelles sauvages
Choux rouges et Bruxelles, marrons caramélisés et poires
Spätzli « Maison » dorés au beurre

Ou

Entrecôte de bœuf, sauce à l'échalote et pinot noir
Gratin dauphinois
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

Le délice croquant au biscuit breton
Crème de châtaigne, bavaroise et glace aux marrons et vieux rhum
Duo de poires au vin rouge et sirop d'épices
Caramel au beurre demi-sel

Menu **sans 2^{ème}** fr. 84. --
Menu avec **le cappuccino** fr.92. --
Menu avec **le feuilleté** fr. 98. --
