

Menu Sessile à 37.50 TTC (entrée-poisson-viande-fromage-dessert-café ou thé)

Menu Sessile à 32.00 TTC (entrée-poisson ou viande-fromage-dessert-café ou thé)

Entrées au choix

Assiette du salaisonnier (saumon fumé-filet mignon fumé- verrine douceur-toast)

Tarte tatin au boudin noir & pomme rissolées et jeunes pousses

Assiette du Périgord (gésiers-foie gras-magret fumé toast)

Aumônière de St Jacques & sa fondue de poireaux

Assiette Baltique (crevette-tartare de st Jacques-brunoise de légumes)

Poissons

Duo de la mer (cabillaud-saumon) sauce beurre blanc ou normande

Filet de Sandre beurre blanc ou crème de crustacé au Pouilly

Accompagnements au choix

Fondue de poireaux à la crème- embeurré de petits légumes-douceur de fenouil

Flan d'asperge & carotte-riz Basmati blanc & noir

Viandes

Médaille de veau sauce cépinoise (cèpes)

Suprême de volaille label rouge & sa crème de chorizo

Souris d'agneau mariné au miel & son jus d'herbes aromatiques

Fondant de bœuf sauce au vin & fruits rouges

Mignon de porc farci aux figues sauce foie gras

Les accompagnements 2 au choix :

Douceur dauphinoise-poire confite-pomme rôtie-effiloché de légumes de saison

Champignons de Paris-tomate provençale-écrasée de pomme de terre persillée

Fromage : Le plateau Beillevaire & sa salade de jeune pousse

Dessert & café : au choix dans la liste PDF

