

ARDOISE DE LA SEMAINE

TOUS NOS PLATS SONT REALISES MAJORITAIREMENT AVEC DES
PRODUITS FRAIS ET TOUT EST FAIT MAISON: DU PLAT AU
DESSERT

ENTREES

Terrine de Campagne

Crème Brûlée de Foie Gras

**Vol au Vent aux Cuisses de Grenouille désossées, sauce
Crème et aux Herbes**

**Spanakopita (dans une pâte à filo, mélange d'Epinards,
oignons et Féta, avec Coriandre et Cumin : Saveurs
douces)**

Gratin de Ravioles à la Fourme d'Ambert (Bleu doux)

Entremet Norvégien

**(sur Lit de Pain de Mie, mélange de Saumons frais et
Fumé, Thon, ...)**

PLATS

**Dos de Cabillaud, sauce Vierge (huile d'olive, Tomate et
Basilic)**

Suprême de Pintade, sauce à l'Estragon

**Souris d'Agneau aux Epices Tikka Massala (Epices
douces)**

**Tartare de Bœuf Charolais, coupé aux Couteaux et
préparé par le Chef**

Entrecôte « Black Angus » 180 g

**Saint Félicien au Four avec Miel et Aromates, servi avec
Charcuterie, Frites et Salade**

DESSERTS

Agapes

**(Biscuit Amandes, Praliné croustillant et Mousse
Chocolat noir)**

Moelleux au Chocolat, Crème anglaise

Tarte Citron Meringuée

Tarte aux Myrtilles
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar
Tuile aux Amandes avec 2 boules de Glace artisanale au
choix
Soufflé glacé Chartreuse

Menu Complet (Entrée / Plat / Dessert)	: 33,00 €
Formule Entrée / Plat	: 28,00 €
Formule Plat / Dessert	: 27,00 €

() Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre salé, Café, Marrons avec
brisures, Chartreuse, Génépi, Citron, Fraise, Framboise, Passion*