

# MENU *TYPE*

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

## ENTREES

*Terrine de Campagne aux Olives vertes  
Crème Brûlée de Foie Gras et Magret Fumé de Canard  
Salade de Chèvre Chaud  
Gratin de Ravioles au Brie Truffé  
Choux d'Escargots  
Verrine de Tartare aux deux Saumons*

## PLATS

*Gratin de Poissons (Cabillaud, Saumon et petites quenelles), sauce Crème légère  
Suprême de Pintade, sauce Forestière  
Gigot d'Agneau, cuit à basse température, sauce aux Herbes  
Tartare de Bœuf Charolais, coupé aux Couteaux et Préparé par le Chef  
Entrecôte « Black Angus » 180 g  
Saint Félicien au Four, servi avec Charcuterie, Frites et Salade verte*

## DESSERTS

*Agapes  
(Biscuit Amande, Praliné croustillant et Mousse chocolat noir)  
Tiramisu au Café  
Tarte aux Framboises, fond Frangipane  
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar  
Tuile aux Amandes avec 2 boules de Glace artisanale au choix  
Soufflé glacé Chartreuse*

*Menu Complet : 34,00 €  
Formule Entrée / Plat : 29,00 €  
Formule Plat / Dessert : 28,00 €*