

# Menu d'Hiver

## Mises en Bouche



*Terrine de Campagne Maison*

*à la Farigoule et aux Airelles*

*Accompagnée de son Mesclun*

*Ou*

*Fricassée de Moules aux Champignons*

*Crème au Curry*



*Fricassée de Veau au Cidre (Origine France)*

*Pomme Fruits Flambée au Calvados*

*Ou*

*Poisson du Moment (Loup ou Daurade Royale)*

*Thym Romarin Citron Huile d'Olive*



*Ardoise de Fromages*

*Ou*

*Croustillant de Mousse au Chocolat*

*Coulis de Fruits rouges*

*Ou*

*Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive*

*Caramel au thym*

*\* Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **37.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus

Nos viandes sont garanties d'origine France