

Menu de Printemps

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison

à la Farigoule et aux Airelles

Accompagnée de son Mesclun

Ou

Saumon Frais Mariné à l'Anis Vert

Accompagné de ses Toasts



Émincé de Magret de Canard (Origine France)

Sauce au Miel et Citron

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