

Menu d'Automne

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison aux Airelles et Farigoule
Accompagnée de son Mesclun

Ou

Fricassée de Moules aux Champignons
Fondue de Poireaux , Crème au Curry



Tourte de Taureau (Origine Biou des Manades)
en Habit d'Aubergine

Ou

Poisson du Moment
Risotto au Riz 3 Couleurs



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 **38.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France