

Menu Automne

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison aux Airelles

Accompagnée de Son Mesclun

Ou

Fricassée de Moules Champignons Chorizo

Crème au Curry



Émincés de Magret de Canard (origine France)

Sauce au Réglisse

Ou

Poissons Selon Arrivage (Loup ou Daurade)

Huile Olive , citron , Thym , Romarin



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 **39.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus