

Menu d'Hiver

Mises en Bouche



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

Ou

Soupe de Poissons Maison
Rouille, Croûtons, Fromage rapé



Médaillons de Filet Mignon de Porc Rôti
Crème Forestière

Ou

Poisson du Moment (loup ou Daurade Royale selon arrivage)
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 **39.50€**

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