

# 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*



*Médailles 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