



Apéritif

Mini feuilletés Salés

Mise en Bouche

Verrine foie gras et compotée de poire

ou

Fraîcheur de mangue et tartare de St Jacques

Entrée

Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes

ou

Briochine au chapon, morilles et vin jaune

Plat

Dos de cabillaud au beurre d'agrumes et écrasée de
pomme de terre

ou

Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles et
écrasée de pommes de terre

29.80 € par pers.

Dessert

Buche Campagnarde et son coulis



Apéritif

Mini feuilletés Salés

Mise en Bouche

Verrine foie gras et compotée de poire

ou

Fraîcheur de mangue et tartare de St Jacques

Entrée

Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes

ou

Briochine au chapon, morilles et vin jaune

Plat

Dos de cabillaud au beurre d'agrumes et écrasée de
pomme de terre

ou

Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles et écri-
sée de pommes de terre

29.80 € par pers.

Dessert

Buche Campagnarde et son coulis