



Menus à 28,50 €

Entrées

- La Salade Verte aux Lardons, Croûtons et Tomme de Munster*
- La Terrine « Maison » et son Assortiment de Crudités*
- La Tarte aux Légumes sur son Coulis de Poivrons*
- La Salade de Confit de Canard Tiède*
- Le Saumon Fumé Maison et sa Crème de Raifort*
- La Raviole aux Champignons et Epinards, Emulsion de Persil*

Plats

- Le Poisson du Marché, Sauce Basilic, Riz*
- Le Suprême de Pintade, Sauce à la Crème,*
- Le Carré d'Agneau Rôti, Sauce à la Menthe,*
- Le Magret de Canard aux Echalotes, Sauce aux Fruits Rouges,*
- Le Pavé de Biche, Sauce Diane, Galette de Pommes de Terre*

(Tous les plats sont accompagnés de légumes)

Desserts

- Le Gratin de Fruits Frais*
- La Tarte du Jour et sa Glace*
- La Crème Brûlée à la Vanille*
- L'Assortiment de Glaces ou Sorbets, Coulis Fruité*
- La Nougatine Glacée, Coulis aux Chocolats*
- La Tarte Tatin aux Fruits, Glace à la Vanille*

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
Nous devons connaître votre choix de menu (menu identique pour tout le groupe) au plus tard le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.