



Menu tradition 45€ (en semaine)

Dimanche et jours fériés 47€

Mise en bouche 

**

Foie gras de canard poêlé, aux navets et abricots sec au miel.

Ou

Noix de saint jacques, endives confites au beurre et jus à l'orange, petit continents, pommes et céleri

.....

Sorbet arrosé.

.....

*Tronçon de sole parfumé à l'huile d'amande douce,
Fondue de poireaux et caviar d'œuf de harengs*

Ou

Beau morceaux de rive veau rôti aux morilles, jus monté au beurre.

Ou

Demi-pigeon cuit rosé, garniture à la betterave

**

Fromage et dessert.

.....

Pas de changement dans le menu, merci

