

# Menu

16/01/19 au 23/01/19



## Entrées :

- Salade gourmande, légumes croquants, magret fumé, oeuf parfait & foie gras poêlé ☾ 16€
- Piquillos farçis d'une brandade de morue, totti de tapenade noire & pistou ☾ 15€
- Notre Terrine de foie gras, fruits du mendiant & tranche de panettone 23€
- Noix de St Jacques gratinées au Parmesan, purée de betteraves et céleri rave, huile de curry 23€

## Plats :

- Dos de cabillaud, risotto comme une paëlla, chorizo & bisque émulsionnée ☾ 20€
- Suprême de pintade fermière, poêlée de légumes d'antan jus de volaille & persil plat ☾ 20€
- Tournedos de veau rôti à la sauge, crosnes cuisinés au jus, raviole de sauge & jus tranché 33€
- Pavé de Loup de ligne rôti, mousseline de pavais, cromesquis de truffe noire & jus de volaille truffé 49€

## Desserts :

- Crèmeux citron, crumble chocolat & meringue italienne ☾ 9€
- Moelleux chocolat noir 70%, beurre d'orange émulsionné ☾ 9€
- Notre café gourmand ☾ 9€
- Sélection de fromages « Eric GAYRAUD » 12€

Les plats marqués d'une lune rentrent dans notre menu à 33€ ☾