

Tous les plats peuvent être choisis à la carte
et facturés individuellement

Les entrées : 20 €

Les viandes et poissons : 24 €

Les desserts : 8 €

Menu à 39 €

Soupe de moules safranée



Terrine de faisan aux poires



*Filet d'Omble chevalier, purée de céleri à la
vanille*

ou

Gigot d'agneau, chou rouge & pommes Bernie



Bûche de Noël, fruits rouges au cointreau

ou

Parfait glacé au pralin

Menu à 49 €

Velouté de chou fleur & Saint Jacques



Foie d'oie poêlée à la mandarine

ou

*Saumon fumé maison tranché fin, crème
ciboulette-citron vert*



Filet de rouget à l'aneth

ou

Selle de chevreuil, sauce Périgourdine



Charlotte mandarine et combawa

ou

Bûche de Noël, fruits rouges au cointreau

Menu à 45 €

Velouté de châtaignes au foie gras



Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

ou

Foie gras d'oie à la pomme, confit d'oignons



Saumon en croûte d'herbes, épinard à l'ail

ou

Chapon farci, pommes croquettes



Vin chaud gourmand

ou

Bûche de Noël, fruits rouges au cointreau

ou

Parfait glacé aux figues