

**NOTRE MENU À 35 EUROS DU 23 AU
27 NOVEMBRE :**

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR (EXCEPTION POUR GROUPE LE MIDI)

MISE EN BOUCHE

LA SOUPE DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES

ET

LE SAMOSA DE CHÈVRE AU THYM

ENTRÉE

L'ANGUILLE FUMÉE & ARTICHAUT EN RAVIOLE

ET

LE GIBIER EN SALAISON & BURRATA À LA TRUFFE

PLAT

LE SUPRÊME DE FAISAN FAÇON BRABANÇONNE

OU

LE MÉDAILLON DE LOTTE & ÉCREVISSSES SUR COULIS DE PERSIL PLAT

DESSERT

LA DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT

OU

LA SÉLECTION DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX

NOTRE CARTE :

(CARTE PROPOSÉE LE MIDI & LE SOIR)

LE GIBIER EN SALAISON & BURRATA À LA
TRUFFE 14 EUROS

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL AU THYM & MIEL SUR
JEUNE POUSSE 14 EUROS

LES RAVIOLES À LA LANGOUSTE & BOUILLON
DE COURGETTES 15 EUROS

L'ENTRECÔTE DE BŒUF HOLSTEIN AUX
ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES 18 EUROS

LE MÉDAILLON DE LOTTE & ÉCREVISSSES SUR
COULIS DE PERSIL PLAT 18 EUROS

DESSERT : LA DÉCLINAISON AUTOUR DU
CHOCOLAT 7 EUROS

LE DÔME DE FRAMBOISE & FRUITS ROUGES
7EUROS

LA SÉLECTION DE FROMAGES & PAIN AUX NOIX
7 EUROS