

Entrée + plat ou plat + dessert = 36 €

Entrée + plat + dessert = 44 €

ENTREES :

- Carpaccio de Saint Jacques, huile de roquette et praliné
- Terrine de campagne maison et mesclun
- Potimarron rôti au miel, œuf parfait, amandes et feta

PLATS :

- Risotto aux champignons, noisettes et trévis au vin rouge
- Sandre de Loire, fumet beurré et légumes de saison
- Quenelle de volaille, sauce cèpes (45 minutes de cuisson)

DESSERTS :

- Fondant au chocolat de la maison Saldac, sauce chocolat noir et glace vanille
- Assiette de glaces et sorbets maison, tuiles aux amandes
- Poire rôtie et financier aux amandes, crème aux épices
- Assiette de fromages locaux et fermiers

(Ce menu peut varier en fonction de l'approvisionnement de nos producteurs.)

Prix nets et service compris Toutes nos viandes sont d'origine France