

**Entrée + plat ou plat + dessert = 36 €**

**Entrée + plat + dessert = 44 €**

ENTREES :

- Endives grillées, vinaigrette à l'orange, olives taggiasches et anchois
- Terrine de campagne maison et pickles
- Poireaux rôtis, Fourme d'Ambert, poire et amandes

PLATS :

- Risotto à la truffe noire et aux noisettes
- Agneau confit et grillé au épices douces et légumes de saison
- Quenelle de sandre, fumet crémé, blettes et pleurottes (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
- Fiadone au fromage blanc, coulis d'orange confite et streusel pistache
- 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