

Menu terroir à 25€
31€ avec poisson et viande

Terrine de foie gras
Condiment d'échalotes, agrumes et poivre long
Ou
Rouleau de printemps au saumon fumé et chair de crabe
Ou
Huit huîtres de Marennes n° 2
Ou
Ris d'agneau pané aux épices, crème de pois cassé

Poisson du moment, jus safrané
Ou
Pièce de bœuf (rumsteak) jus au vinaigre balsamique
Ou
Onglet de veau aux échalotes confites

Plateau de fromages affinés

Macaron aux chocolat et feuilletine au praliné
Ou
Poire rôties au miel et à la cannelle, glace caramel
Ou
Ananas à la vanille, entremets exotique, sorbet passion