



MENU A 42 EUROS

Entrée :

St jacques fraîches de nos côtes avec sa fondue de poireau

Ou

Foie gras maison avec ses toasts et son chutney d'oignon

Plat :

Filet de cannette accompagnée d'une purée grand-mère à la brisure de truffe, pleurotes et sa sauce framboise

Ou

Pavé de cerf accompagnée d'une purée grand-mère à la brisure de truffe, pleurotes et sa sauce aux airelles

Plateaux de fromages au lait cru sans salade

Dessert :

Bûchette citron vert et sa compotée d'orange

Ou

Bûchette royal chocolat

Un acompte de 40 % sera demandé lors de la signature du devis. Réservation avant le 15 décembre préférable. Paiement du solde lors du retrait de la marchandise.

