



Coupe de crémant Langlois et amuse-bouche

Vins sélectionnés

(Une bouteille 75 cl pour 2 personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2016 AR
IGP Côtes de Gascogne, white wine

Château Malbat 2015
Bordeaux, red wine AOC

Mineral water



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU I FRANCOISE 44.50€ TTC

AU CHOIX

Veal terrine with citron, pickles of vegetables

Puy green lentil cream soup, foie gras royale, Serrano ham chips

Organic Irish salmon gravlax with red beet, warm Charlotte potatoes with Sherry vinegar

Today's starter

AU CHOIX

Eggplants and tomato with parmesan

Fish sauerkraut, horseradish butter sauce (Pollack, organic salmon, hand smoked haddock, mussels)

Fish of the day

Free range Challans chicken cooked in a pot (broth, winter vegetables, fine stuffing)

Meat special of the day

AU CHOIX

White chocolate cheese cake, blueberries

Coffee iced parfait, Cognac Chantilly cream, pralines and nuts

Tart of the day with fresh fruits

Today's dessert