



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

Pear and fourme d'Ambert cheese tart,
Salade ready in 15m
Cauliflower cream soup, Comté shavings,
Serrano ham crisp
Wild boar and chestnut terrine,
pickles of vegetables
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
Roasted rack of lamb with mushrooms, tasty
juice, Macaires potatoes
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