

Composez votre menu « *Mélanger les Couleurs* »...

## Les Entrées

Hiver 2018

<i>Poireaux Vinaigrette Servis Tièdes, Sorbet Betterave et Vinaigre Balsamic</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Velouté de Lentilles Corail, Cappuccino au Cumin et Fritons de Canard</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Saumon Brioché au Wasabi</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rillettes de Poulet Rôti sur Pain de Maïs Toasté</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Salade de Haddock, Mangue et Avocat</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Foie Gras de Canard au Coing du Verger</i>	<i>9,00 €</i>

## Les Plats

<i>Cannelloni de Potiron, Tuile au Parmesan et aux Graines</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Dorade Sébaste au Lait de Coco et Bananes Plantains</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Poularde de Bresse Sauce Suprême, Risotto de Légumes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Filet de Canette en Croûte de Noisettes, Gaufres de Légumes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>St Jacques au Miel, Gratin d'Endives aux Pommes, Reblochon et Noix</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Tournedos de Boeuf à la Bière, Rösti de Pommes de Terre</i>	<i>17,00 €</i>

Prix net TTC service compris  
Toutes nos viandes sont d'origine Française

# Les Fromages Fermiers

Hiver 2018

<i>Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits</i>	3,00 €
<i>Cervelle des Canuts</i>	4,00 €
<i>Sélection de Fromages Secs</i>	5,00 €

# Les Desserts

<i>Mousse aux Clémentines de Corse</i>	4,00 €
<i>Teurgoule Normande</i>	4,00 €
<i>Tarte Tatin à l'Ananas, Sorbet Noix de Coco</i>	5,00 €
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	5,00 €
<i>Omelette Norvégienne à la Myrtille et Biscuit Canistrelli</i>	6,00 €
<i>Snickers Cake</i>	6,00 €

Tous nos desserts sont « Maison » à l'exception des glaces et sorbets  
Prix net TTC service compris