

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

Les Entrées

Automne 2018

<i>Velouté de Potimarron, Huile Vierge Forestière</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tartare de Concombre, Poire, Menthe et Pignons de Pin</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Salade Lyonnaise Version Automne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tarte Fine au Fromage de Chèvre et Figues Violettes</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rillettes aux Deux Saumons</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Foie Gras de Canard aux Marrons Confits</i>	<i>9,00 €</i>

Les Plats

<i>Gratin de Ravioles du Royan au Safran</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Daube de Sanglier</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Sandre Rôti au Gewurztraminer, Knepfles au Fromage Blanc</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Effiloché de Canard à l'Orange, Moelleux P. de Terre, Coeur de Chataîgne</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Gambas Panées à la Noix de Coco, Compotée d'Automne au Coing</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Effeillé de Boeuf, Pommes de Terre Hasselback</i>	<i>17,00 €</i>

Les Desserts

<i>Ile Flottante au Chocolat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tiramisu au Citron et à la Verveine</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Halwa de Carottes aux Fruits Secs</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kouign Amann aux Pommes</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Forêt Noire Revisitée</i>	<i>6,00 €</i>