

Composez votre menu « Mélanger les Couleurs »...

Automne 2021

Les Entrées

<i>Crème de Lentilles Corail, Huile Vierge aux Herbes et Ravioles Croustillantes</i>	5,00 €
<i>Salade Briarde, Lardons, Poires et Noix</i>	6,00 €
<i>Boudin aux Pommes en Paté Croute</i>	7,00 €
<i>Rillettes aux Deux Saumons, Pain Toasté aux Graines de Pavot</i>	8,00 €
<i>Foie Gras de Canard en Trois Températures, Chutney au Muscat</i>	9,00 €

Les Plats

<i>Raviolis aux Champignons, Wok de Légumes Parfum d'Asie</i>	14,00 €
<i>Grenouilles en Persillade (Frites ou Salade)</i>	14,00 €
<i>Dos de Lieu Noir au Lard Fumé, Blé Vert Croquant et Petits Légumes</i>	16,00 €
<i>Bavette de Boeuf Charolaise, Ecrasé de Pomme de Terre au Curcuma</i>	16,00 €
<i>Méli-Mélo de Gambas et Canette, Purée de Légumes d'Automne</i>	18,00 €
<i>Mignon de Veau aux Figs, Pomme de Terre Forestière</i>	18,00 €

Les Desserts

<i>Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits</i>	3,00 €
<i>Cervelle des Canuts</i>	3,00 €
<i>Sélection de Fromages Secs</i>	4,00 €
<i>Cheesecake aux Pommes et Crème de Marrons</i>	4,00 €
<i>Savarin à l'Armaniac, Pruneaux Bio et Glace Végétale aux Amandes</i>	5,00 €
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	5,00 €
<i>Paris-Brest aux Myrtilles</i>	6,00 €
<i>Cannellonis au Chocolat sur Lit de Passion</i>	6,00 €
<i>Assiette Gourmande</i>	7,00 €