

Menu Terroir

29,50 €

Œufs en Meurette et sa Poêlée d'Escargots, Ecume de Persil
Eggs in meurette (red wine sauce) and pan-fried snails parsley foam

Ou / Or

Tourte de Pintade, Marmelade de Pruneaux au Vin Rouge
fowl pie with prunes marmelade and red wine

Ou / Or

Petite Fraîcheur de Bandes de Courgettes
aux Poissons Crus et Marinés
Fresh zucchini strips with raw and marinated fish

• • • • •

Filet de Truite à la Crème d'Ail, Purée de Patate Douce
Trout fillet with garlic cream puree of sweet potato

Ou / Or

Suprême de Volaille, Purée de Cresson, Pomme Grenaille
Supreme of poultry mashed watercress and small potato

Ou / Or

Filet de Cabillaud en Duo de Choux Fleurs sur sa Crème Dubarry
Fillet of cod in duo of cauliflowers on dubarry cream

• • • • •

Entremet Citron Vert et Rhum, Sorbet Ananas
Cake of lemon and rhum pineapple sorbet

Ou / Or

Crème Brûlée à la Vanille
Crème brûlée with vanilla

Ou / Or

Barre Chocolatée aux Eclats de Noisette et Nougatine
Chocolate bar with hazelnut and nougatine chips