

# MENU GOURMAND 38 EUROS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES 16€

OEUF MOLLET FERMIER, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX SAVEURS ANISÉES

OU

SAINT-JACQUES ET TOPINAMBOUR RÔTIS AU BEURRE CITRONNÉ

OU

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL, CROQUE ROULÉ POMME-FIGUE

\*\*\*\*\*

## PLATS 22€

DOS DE CABILLAUD ET PIQUILLOS FARCIS, BEURRE BLANC ACIDULÉ

OU

PIÈCE DE BOEUF RÔTIE, GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AUX SAVEURS AUTOMNALES

OU

SUPRÊME DE PINTADE , RIZ NOIR DE CAMARGUE, SAUCE AUX NOTES DE FOIE GRAS

\*\*\*\*\*

## DESSERTS 8.5€

FONDANT DE DUO DE CHOCOLATS AU CRÉMEUX DE MANDARINE

OU

COCKTAIL DE TEXTURE EXOTIQUE , ESPUMA COCO

OU

NOUGAT GLACÉ AUX PRUNEAUX

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES SUR DEMANDE