

Menu : 27 €

Tranche de Foie Gras de Canard mi-cuit - Chutney Échalotes
(Verre de Monbazillac : Supplément 4 €)

Ou

Œufs en Meurette

Ou

12 Escargots à l'Ail et au Persil

Ou

Salade de Gésiers Confits par nos soins



Cuisse de Canard confite par nos soins et sa Garniture

Ou

Entrecôte poêlée - Beurre Maître d'Hôtel - et sa Garniture

Ou

12 cuisses de Grenouilles Persillées et sa Garniture

Ou

Poisson du Jour et sa Garniture

Ou

Souris d'Agneau Confite au Thym, à l'ail et au Miel et sa Garniture



Profiteroles au Chocolat

Ou

Assiette Gourmande

Ou

Omelette Norvégienne Vanille-Café flambée au Rhum

Ou

Coupe Colonel (Sorbet Citron et Vodka)

Ou

Coupe Sorbet Pomme et Calvados

Supplément Assiette de Fromages de la Région : 5.00 €

Menu enfant (-12 ans) : 10 €

Plat + Dessert + Sirop à l'eau