

MENU À 27 €uros

LA TERRINE MAISON « Cuite au Four », et ses Condiments.
« Accompagnée de sa Compote d'Oignons et Raisins Secs au Vin de Cahors »

OU

LA SUGGESTION DU CHEF

Le Pressé de Volaille au Magret d'Oie Fumé et Trompette de la Mort
« Servi tiède accompagné d'une Petite Salade Verte et Tomates Confites »

LE FILET DE FLETAN « Nord Atlantique »
« A La Crème de Tourteau Grillé, Petite Aumônière de Légumes »

OU

LE RABLE DE LAPIN

« Farci et Confit »
« Garniture de Légumes de Saison »

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

LE DESSERT AU CHOIX ci-dessous
Dessert à Commander en Début de Repas

La Tartelette aux Quetsches

Le Soufflé Glacé à la Verveine du Velay

Le Chaud Froid Framboise à la Meringue Fraîche

Le Gâteau Moelleux aux Noix de l'Hostellerie

Le Craquelin à la Crème de Marron et Vanille