

MENU – CARTE du MOMENT

Entrée + Plat + Dessert = 33 €

Entrée + Plat + Plateau de Fromages = 36 €

Entrée + Plat = 28 € Plat + Dessert = 26 € Plat + Fromages = 29 € Entrée + Dessert = 21 €
Entrée = 15 € Plat = 20 € Dessert = 10 € Supplément Fromage aux différentes formules = + 9 €

LE MARBRE DE LAPIN « Cuit en Croûte de Sel »
« Au Foie Gras d'Oie et Magret d'Oie Fumé »
« Confiture de Mangue et Carotte »

OU

LA TERRINE DE POISSON DE LA CHEFFE
« Aux Queues d'Ecrevisses, Truite et Loup de Mer »
« Sauce Froide à la Ciboulette »

LE SUPRÊME DE PINTADEAU FERMIER RÔTI
« Sauce à la Sauge et Légumes de Saison »
« Ets Volaille Dumas – à Aubas en Dordogne »

OU

LE FILET DE MOSTELLE
« Sur un Lit de Chou Braisé, Beurre Blanc parfumé à l'Anis »

OU

LA SUGGESTION DU JOUR

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

OU

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

La Tartelette aux Quetsches « Façon Grand-Mère »

Le Soufflé Glacé aux Noix et son Crémeux de Coco

Le Gratin de Poires au Porto Blanc