

Menu fraîcheur

(Sert de base au calcul des tarifs des journées)

Bavarois de poireaux, chantilly de muscade, éclats de noix

ou

Vol au vent déstructuré

Filet mignon de porc autour de la carotte

ou

Parmentier de bœuf façon carbonnade

ou

retour de pêche, légumes de saison, pommes de terre rôtis.

Tarte bourdaloue, coulis de fruits de saison

ou

Brownies chocolat noix de pécan

Eaux, 1 verre de vin ou bière



Menu Gourmet supplément 3 € par personne

Bavarois de chèvre, chips de lard

ou

Tataki de truite, chantilly de gingembre

Paleron de veau cuit en basse température façon blanquette

ou

Waterzoi de poisson petits légumes

Mille feuilles vanille caramel

ou

Financier pistache, crème mascarpone

Eaux, ¼ vin par personne

Café