

MENU DE SAISON

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit,
Chutney aux poires, pain aux figues et noisettes toastés*

Nous vous suggérons pour accompagner votre terrine de foie gras,
Un verre de Beaumes de Venise ou de Sauternes 10 €

Ou

Gravlax de saumon à l'huile citron et salade de mesclun

*Filet de cabillaud rôti, sa sauce vierge, coulis de poivrons
et son riz sauvage*

Ou

*Filet de canette, petites pommes de terre grenaille en persillade
et tomates provençales*

*Minestrone d'ananas à la vanille bourbon et citron vert,
Sorbet noix de coco*

Ou

L'Ile flottante de nos grand-mères et sa crème anglaise vanillée