

PROPOSITION DES MENUS D'AUTOMNE

AMUSE-BOUCHE DU MOMENT

ENTREE	LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD <i>Girolles Marinées et Magret fumé</i>	(18€)
	MINISTRONE DE LEGUMES AU PISTOU <i>Raviole de Langoustine et Jambon</i>	(18€)
	DEMI HOMARD ET GIROLLES POELES (+ 22€)	(39€)
PLATS	ROUGETS EN FILETS POELES JUS AUX LANGOUSTINES <i>Ecrasée de Pomme Terre et Cabillaud au Basilic</i>	(27€)
	AGNEAU ROTI POLENTA GRATINEE <i>Jus au Soja Samossa de Légumes à la Coriandre</i>	(29€)
	PIGEONNEAU CUIT EN COCOTTE (+ 18€) <i>Purée de Noisettes Jus aux Cèpes</i>	(37€)
FROMAGES	ASSIETTE DE FROMAGES <i>d'Ici & d'Ailleurs</i>	(12€)
DESSERT	TULIPE CROUSTILLANTE MOUSSE AUX MARRONS <i>Glace Vanille Bourbon</i>	(12€)
	FIGUES CONFITES ET ARLETTE CROUSTILLANTE <i>Crème Yaourt et Sorbet Verveine</i>	(12€)



Prix nets

MENU HORTUS Entrée, Poisson, Viande, Dessert hors boissons 55€
Sélection de 3 vins aux verres 8cl/v ----- 24€



MENU ESCAPADE Entrée, Plat, Fromage ou Dessert hors boissons 45€
Sélection de 2 vins aux verres 8cl/v ----- 16€



MENU DECOUVERTE Entrée, Plat / Plat, Dessert hors boissons 35€
Sélection de 1 vin au verre 8cl/v ----- 8€

Sauf week-end et Jours Fériés



MENU ENFANT 10ANS Plat et Dessert 15€



Supplément Fromage au Menu ----- 8€

Les plats et tarifs peuvent changer en fonction des marchés.

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Prix nets service compris

En cas d'allergie, Merci de nous prévenir