# *MENU DE SAISON*

avec deux entrées à € 83.-
avec une seule entrée : € 69.-

*Mise en bouche*

\- - - - - - -

*Duo de terrines : foie gras d'oie aux truffes*
*et terrine de gibiers, maison*

ou *Noix de St Jacques sautées minute,*
*sauce aux crevettes grises et pommes duchesse*

ou *Crêpe de sarrasin gratinée,*
*farcie au saumon fumé*

\- - - - - - -

ou *Les petites bouchées de homard*
*sur un risotto au potiron*

ou *Les filets de cailles (désossées), rôties*
*aux girolles fraîches*

\- - - - - - -

*Sorbet du jour, légèrement arrosé*

\- - - - - - -

*Filet de cabillaud poché*
*sur un curry de légumes au lait de coco*
*et riz pilaf*

ou *Mignons de veau aux champignons*
*jardinière de légumes et pomme purée*

ou *Gibier du jour*
*accompagné de spätzles maison,*
*pomme pochée et chou rouge*

\- - - - - - -

*Dessert du moment*

ou *Choix de fromages affinés*
*pain gris et beurre d'Isigny*

---

*tout changement dans le menu sera facturé d'un supplément*