MENU DU 15-11-2026

à € 82.-

Amuse-bouche

- - - - - - - -

Petit velouté de brocoli et ses garnitures

- - - - - - - -

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

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

ou *L'œuf parfait de campagne, aux girolles fraîches*
et ses chips croustillantes

- - - - - - - -

Sorbet du jour et son alcool

- - - - - - - -

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

ou *Suprême de pintade fermière rôtie*
sauce aux champignons
jardinière de légumes et gratin dauphinois

ou *Gigue de chevreuil et ses spätzles, faits maison*
pomme pochée et chou rouge

- - - - - - - -

Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud

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

---

tout changement dans le menu sera facturé d'un supplément