



MENU DU 18-10-2026

à € 82.-

Amuse-bouche

Petite crème Dubarry (chou-fleur)

*Salade tiède aux noix de St Jacques rôties
et sauce aux crevettes grises*

*ou Trilogie de saumons: fumé, tartare, chaud
et vinaigrette aux fines herbes*

*ou L'œuf parfait de campagne,
aux girolles fraîches
velouté aux petits légumes*

Sorbet du jour et son alcool

*Escalope de turbot pochée
sauce hollandaise et pommes nature*

*ou Mignons de veau aux champignons
jardinière de légumes et pommes sautées*

*ou Gigue de chevreuil, accompagnée de spätzles,
pomme pochée et chou rouge*

Crème brûlée à la vanille de Bourbon

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

tout changement dans le menu sera facturé d'un supplément