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 *L'œuf mollet de campagne*
frit dans sa panade croustillante
accompagné de girolles fraîches

\- - - - - - -

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

ou *Fines escalopes de ris de veau rôties*
et pommes flambées au vieux Calvados

\- - - - - - -

Sorbet du jour, légèrement arrosé

\- - - - - - -

Médaillons de lotte rôtis
sauce légèrement safranée
et riz pilaf

ou *Suprême de volaille fermière au curry*
jardinière de légumes et tagliatelles fraîches

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