



Menu Terroir

29 € : fromage ou dessert

32 € : fromage et dessert

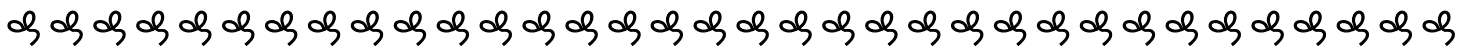
Terrine de canard, pistaches et noisettes

Ou

Gravlax de saumon, salade à l'ail des ours

Ou

Foie gras de canard, confiture d'oignons cassis



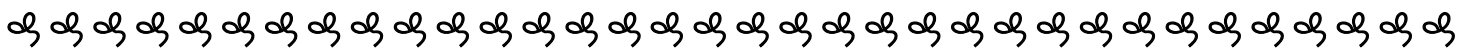
cote de sanglier grand veneur

Ou

Filet de rougets, sauce vierge et poêlée printanière

Ou

Pavé de rumsteck, sauce moutarde



Fromage blanc ou assiette de fromages

Dessert au choix

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00



Les fromages

Fromage blanc à la crème.....	4.50€
Assiette de fromages secs.....	5.50€

Les desserts

Babajito (baba au rhum, mojito).....	6.50€
Crème brûlée à la vanille.....	6.50€
Moelleux au chocolat, cœur caramel beurre salé.....	7.00€
Tiramisu de saison.....	7.00€
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....	6.50€
Soufflé glacé bourguignon.....	7.50€

Coupe de glaces et sorbets	2 boules.....	5.00€
	3 boules.....	7.00€
	supp alcool	+2.50€

parfums de glaces : vanille, chocolat, café, caramel , pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat

parfums de sorbets : fraise, framboise, cassis, citron, pomme , poire, mandarine

Service le midi de 12h00 à 13h30 et le soir de 19h à 21h00