

Menu découverte

Salade thaïe aux agrumes et scampis (12€).

Ou

Carpaccio de cerf et bavarois de foie gras (12€).

Ou

(Végé) Gaspacho de carotte, orange gingembre en cappuccino (12€).



Noix de St Jacques poêlées, châtaigne, girofle, tartufata (12€).

Ou

Feuilleté farci à l'émincé de filet de faisan, vin jaune, morilles (12€).

Ou

(Végé) Gratin de patate douce, chèvre et noisettes (12€).



Casserole de sauté de filet de lotte aux queues d'écrevisses
Légumes d'automne, pomme de terre (17€).

Ou

Noisette de filet de marcassin, Grand veneur à la figue
Poire, airelles, chou vert aux lardons, pomme duchesse (17€).

Ou

Filet de pintade farci au foie gras, sauce Pineau des Charentes
Poire, airelles, chou vert aux lardons, pomme duchesse (17€).

Ou

(Végé) tartelette courgette, aubergine, tomate, Grana panado
Légumes d'automne, pomme de terre (17€).



Trio de fromages de la ferme des Cotaies (Warnant-Dreye) (5€).

Ou

Tartelette en feuilles de brick aux pommes rôties, camembert (5€).

Ou

Assiette autour des chocolats et des fruits secs (5€).

Entrée, plat, dessert 30€. À emporter -5€
2 entrées, plat, dessert 40€. À emporter -5€