



Menu Régional

Prix :21,50€

Amuse bouche

Feuilleté d'escargot beurre persillé

Toast de foie gras, pain d'épices maison confitures d'oignons rouges

Blinis de truite en gravlax sauce aneth

Entrée

Feuilleté de fruits de mer, bisque de crevettes (chaud)

OU

Terrine de Merlan « Arlequin » aux trois sauces (froid)

OU

Saucisson brioché sauce Porto (chaud)

Plat

Fondant de pintades aux artichauts, velouté de volaille, gratin du Chef

OU

Filet mignon en croûte sauce Porto, duxelles de champignons et patates douces rôties

OU

Croustillant de bœuf à l'italienne, pâte fraîche maison

Desserts

Salade composée servie avec le fromage (camembert, emmental, beurre et bleu d'Auvergne avec une confiture de cerises noires)

OU

Croque en bouche crème mousseline avec nougatine

OU

Entremets chocolat mangue sauce noix de coco