

Menu à emporter
24 €

Entrées : 9 €

**Millefeuille de foie gras et pain d'épices,
chutney coing-Cranberry**

Ou

**Coleslaw au radis noir, saumon fumé maison,
avocat et pamplemousse**

Ou

**Méli-Mélo de céréales et légumes secs,
tapenade au deux olives, fromage frais**

Ou

Plats : 14 € (accompagnement de légumes assortis)

Cuisses de grenouilles persillées

Ou

**Sauté de sanglier sauce grand veneur,
oignons grelots et champignons, tartelette aux airelles**

Ou

**Filet de chapon et potimarron rôtis,
sauce crémée aux shiitake**

Ou

**Turban de rouget et pétoncle,
beurre blanc mandarine et kumquat.**

Ou

**Risotto aux pointes d'asperges vertes
et légumes anciens**

Ou

**Effiloché de cochon croustillant,
sauce diable et câpre.**

Desserts : 4 €

Nous consulter

Plat enfant : 6 €

Emincé de volailles à la crème, frites.

Au détail :

Foie gras mi-cuit entier de canard : 10 € les 100g

**Menu à emporter
24 €**

Entrées : 9 €

**Millefeuille de foie gras et pain d'épices,
chutney coing-Cranberry**

Ou

**Coleslaw au radis noir, saumon fumé maison,
avocat et pamplemousse**

Ou

**Méli-Mélo de céréales et légumes secs,
tapenade au deux olives, fromage frais**

Ou

Plats : 14 € (accompagnement de légumes assortis)

Cuisses de grenouilles persillées

Ou

**Sauté de sanglier sauce grand veneur,
oignons grelots et champignons, tartelette aux airelles**

Ou

**Filet de chapon et potimarron rôtis,
sauce crémée aux shiitake**

Ou

**Turban de rouget et pétoncle,
beurre blanc mandarine et kumquat.**

Ou

**Risotto aux pointes d'asperges vertes
et légumes anciens**

Ou

**Effiloché de cochon croustillant,
sauce diable et câpre.**

Desserts : 4 €

Nous consulter

Plat enfant : 6 €

Emincé de volailles à la crème, frites.

Au détail :

Foie gras mi-cuit entier de canard : 10 € les 100g