

MENU

Entrée

*Feuilleté d'œufs brouillés aux truffes
sur mesclun provençale à l'huile d'olives*

Ou

*Foie gras de canard maison, confiture d'oignons et son glaçage basmati
Sur son mesclun provençal à l'huile d'olive*

Ou

Poisson

*Couronne de soles farçie mousse de poissons
sauce safrané aux asperges vertes*

ou

*tresse de saumon et loup à la fondue de poireaux
Avec sa verrine de flan de poireaux*

viande

roti de chevreuil sauce poivrade

Gratin dauphinois, verrine de purée de haricots au sésame, tomate provençale

Ou

Caille farci au foie gras jus simple

*Pommes purée aux pépites de foie gras, tomate confite, verrine de mousse de
brocolis*

Ou

Magret de canard sauce forestière

Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, compote de poivrons

Ou

Gigot d'agneau rôti à l'ail et à la fleur de thym

*Gratin dauphinois, flageolets confis lardés, verrine de poivrons à l'huile
d'olives*

Le fromage

*Brie de Meaux affiné accompagné
de sa petite salade aux noix et son glaçage basaltique*

Ou

Fromage blanc et sa crème légère

Dessert

Tarte Tatin tiède et sa crème anglaise

La pause saveur

Café

Pain

service, nappage, vaisselle compris