

# Le Menu

## Les entrées

*Salade aux foies de volaille et gésiers confits senteurs framboise*

*Marbré de foie gras maison, miroir au cranberry (sup 3.00 €)*

*Terrine de volaille et foie gras aux champignons noirs*

*Poêlé de scampis au whisky, chantilly aux poivrons*

*Nage de ravioles, velouté d'asperges vertes*

*Tataki de saumon aux sésames*

\*\*\*

## Les plats de viande

*Pièce de bœuf sauce bonhomme*

*Filets de caille au cidre et pomme rôtie*

*Noix de veau et farce fine aux tomates et herbes, crème à l'estragon*

*Magret de canard rôti en ½, bordelaise au piment d'Espelette (sup 3.00 €)*

*Accompagné de purée à la ciboulette et petits légumes croquants*

Ou

## Les plats de poisson

*Filet de St Pierre aux girolles et p'tits oignons*

*Médailles de sole et saumon, sauce J.O*

*Accompagné d'un risotto aux herbes et petits légumes croquants*

\*\*\*

*Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)*

\*\*\*

## Les desserts

*Presqu'un Paris Brest*

*Coulant au chocolat, framboise ardente*

*Le baba au Grand Marnier et aux agrumes*

*Pavlova givrée, meringuée violette et fruits rouge*

*Tartelette croustillante aux fraises et parfums de menthe*

*Gourmandise de Crème brûlée à la pistache*

*Café ou thé, farandole de gourmandises*

**L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »**