MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert.....**36€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : **32€**

Plat chaud seul **: 25€**

Mise en bouche de notre Chef

***

Noix de S-Jacques snackées, sauce armoricaine,
crémeux de butternut bio de Liourdres au lait de coco et
pain d'épices au caramel beurre salé de Bétaille

ou

Foie gras de canard mi-cuit au vin blanc "Côteaux de la Vézère",
chutney de figues et bun and roll brioché

Supp. **6€**

***

Poisson du moment selon arrivage,
purée de légumes anciens et choux fleur colorés, beurre blanc aux herbes

ou

Fondant d'épaule de Veau "France" avec os cuit basse température,
gratin de pommes de terre légèrement truffé,
jus réduit sucré aux grenades

***

Notre sélection de fromages français du moment,
confiture de cerises noires

Supp. **6€**

***

Soufflé glacé aux noix et sa liqueur "Denoix"

ou

Pommes-caramel-spéculoos comme un tiramisu