

NOS PLATEAUX REPAS AUTOMNE/HIVER



Menu du Marché – 18.50€ TTC

Nous vous proposerons un menu entrée, plat, dessert composé en fonction des produits de saison et des arrivages de nos producteurs.

Plateau n°1 – 27.50€ TTC

Velouté de courge, œuf pôché, châtaigne et noisette torréfiée
Filet mignon de porc, crème chèvre/ miel et herbes de Provence,
pommes grenailles rôties
Salade de fruits frais de saison

Plateau n°2 – 27.50€ TTC

Verrine Gorgonzola mascarpone, poires et noix
Suprême de volaille, linguines forestières et petits légumes de saison
Crousti Lemon

Plateau n°3 – 27.50€ TTC

Tartare de bar et fenouil, perles de grenade
Filet de canette rôtie au Cidre, pomme fruits et légumes du moment
Royal au chocolat déstructuré

Plateau n°4 (Végétarien) – 27.50€ TTC

Salade d'épeautre aux petits légumes croquants
Risotto vénéré au parmesan, tomate confite et pesto verde
Crumble aux pommes