MENU DU MARCHE

1 entrée : 48 EUR
2 entrées : 56 EUR

Ardoise automnale, terrine de faisan 100% maison, marcassin fumé de notre fumoir et foie gras de canard, pain toasté

****

Poêlée de scampi « Black Tiger », crème d'ail, émulsion de persil, roquette

****

Sorbet citron et Limoncello

****

Noisette de porcelet « Duroc », tombée de champignons asiatiques, pointe d'ail, crème légère aux cèpes, tagliatelles « Rummo »

OU

Dos de sandre rôti sur la peau « Beurre rouge », réduction de vin de Bordeaux et échalotes, poêlée de fèves des marais et lardons

****

Choix de desserts du jour OU Ardoise de fromages

(avec sélection de vins : forfait +25 EUR)

AUCUN CHANGEMENT NE POURRA ETRE APPORTE AU MENU

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle pourra vous renseigner quant à la composition des mets