

Menu de saison 39€

prix hors boisson, service compris, minimum 3 choix disponibles.

Servi du jeudi au samedi soir

Garbure du moment

Entrées (13€ à la carte):

Oeuf cocotte au foie gras, sauce Périgueux à la truffe
ou
Truite du Ciron en gravlax, sauce aux herbes
ou
Salade Automnale au magrets séchée et foie gras maison
ou
Croustade de ris de veau sauce albufera au foie gras
ou
Entrée de saison

Plats (22€ à la carte):

Burger de canard sauce Périgueux aux truffes et foie gras
ou
Le rond Parisien de Boeuf en tournedos sauce au 5 baies et poivre Sichuan de
la ferme des trois soleils +3€
ou
La saucisse d'autrefois confite sauce moutardée (environs 350g)
ou
Coquelet en crapaudine sauce cajun
ou
Confit de canard maison
ou
Truite du Ciron saumonée à l'unilatérale sauce Armoricaine safranée
ou
A partager: La belle Entrecôte de Bœuf grillée à la cheminée sauce poivrade ou
échalotes confites 600g environs. +3€

Desserts (9€ à la carte):

Crème brûlée au safran du domaine
ou
Coupe vanille safranée, miel, noisettes caramélisées
ou
Plateau de fromage locaux
ou
Mousse au chocolat et pralin de noisette
ou
Tourtière aux pommes flambée au Calvados
ou
Dessert de saison