



# Les Menus

## Menu Champêtre 23 €

Vol-au-vent de pommes caramélisées,  
camembert et jambon cru

Ou

Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise,  
gésiers confits et magret de canard.



Pavé de mahi-mahi rôti,  
beurre blanc citron vert et basilic

Ou

Filet de lomo grillé, miroir caramélisé à la tomate.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 28 €

Terrine de canard au foie gras et porto,  
magret de canard fumé et mesclun de salade

Ou

Assiette de foie gras mi-cuit au cognac,  
gelée d'orange et mesclun de salade (supplément 2 €)

Ou

Médaille de saumon farci, panna cotta d'asperge  
et mesclun de salade.



Cuisses de grenouilles cuites au beurre persillé

Ou

Pavé de noix de veau mariné  
aux saveurs d'été, jus au thym

Ou

Filet de flétan rôti, sauce vierge aux agrumes.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Les 2 Toques 34 €

Assiette de foie gras mi-cuit au cognac,  
gelée d'orange et mesclun de salade

Ou

Médaille de saumon farci, panna cotta d'asperge  
et mesclun de salade.



Filet de flétan rôti, sauce vierge aux agrumes

ou

Cuisses de grenouilles cuites au beurre persillé.



Pavé de noix de veau mariné  
aux saveurs d'été, jus au thym

Ou

Poire de boeuf grillée,  
sauce morilles.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin dauphinois.