

Menu de Fêtes à 26,50 €

Marmite de homard et crustacés sauce Normande

ou

Médailon de foie gras de canard maison et son chutney de figues
(supplément de 3 €)

ou

Feuilleté d'escargots à la persillade



Filets de sole farcis au saumon, beurre aux algues, étuvée de riz Basmati
aux petits légumes

ou

Filet mignon de sanglier cuisson basse température, sauce Grand Veneur,
pommes Anna, poêlée forestière et châtaignes

ou

Suprême de pintade sauce foie gras, écrasé de pommes de terre aux cèpes



Craquant chocolat-passion, coulis de fruits exotiques

ou

Macaron Angevin (crème au beurre Cointreau-orange et son coulis chocolat)

ou

Paris-Brest maison

