

Menu l'oie frisée 25€50



*Effeuillé de saumon fumé maison au bois de hêtre, blinis et crème fouettée à la ciboulette,
éventail de toasts chauds*

*Salade landaise aux gésiers confits, mousson de canard et jambon Serrano, croûtons aillés,
vinaigrette au balsamique*

Filet de merlu breton cuit vapeur et beurre blanc

Cocotte de veau de lait cuisiné au poêlon, velouté aux pleurotes et jeunes carottes

Entrecôte, race à viande, VBF, environ 300g, grillée sauce maitre de chai (sup 7€50)

Fromage (sup 6€50 voir carte)

La carte des douceurs

Formule du jour **à partir de 12€50**

Du lundi au vendredi midi
Sauf jours fériés

Menu bouchou 12€50

Assiette de mousson de canard
Assiette de saumon fumé et toasts
chauds

Filet de lieu poêlé façon meunière
Steak haché à la poêle
Emincé de filet de poulet

Cône glacé vanille ou fraise
Tarte alsacienne aux pommes et à la
rhubarbe
Brownie au chocolat



A partir de 6 personnes, choisir dans le même menu

A partir de 15 personnes . menu identiaue pour l'ensemble des convives