



(*) Toutes nos viandes bovines
sont d'origine France ou CEE

Nos MENUS :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

29 €

ou

1 Entrée + 1 Plat

1 Plat + 1 Dessert

23 €

Les Entrées

Croustillant Endives-Jambon, Crème Ciboulette et Roquefort

ou

Saumon Mariné par nos soins, Condiments de Betteraves Rouges

ou

Pressé de Lapin au Foie Gras, Vinaigrette Gourmande

ou

Consommé de Bœuf aux Ravioles de Foie Gras

Les Plats

Gigot d'Agneau Grillé, Ail Confit

ou

Steak de Veau Poêlé, Sauce Crème aux Champignons

ou

Magret de Canard aux Epices Douces

ou

Faux-Filet de Bœuf Grillé, Sauce aux Echalotes

ou

Filet de Merlu à l'Alsacienne, Nouilles Fraîches

Les Desserts

Sablé aux Pommes Tièdes, Coulis de Quetsches et Glace Cannelle

ou

Moelleux au Chocolat Amer, Sorbet Framboise

ou

Mousse Glacée aux Noix et Grand Marnier, Coulis d' Agrumes

ou

Strudel de Bananes, Glace Noix de Coco et Chocolat Chaud

