

Menu all-in Janvier et Février

Amuse et apéritif Champagne ou Cava

--

Tranche de terrine de volaille,
foie gras de canard et truffe, parfait au yaourt

--

Pêche du jour, champignons et persil, velouté de fumet au Champagne

--

Filet de veau rôti sur tranche de blanquette
Pommes grenailles, carottes et câpres, écume de pomme de terre au lard

--

Fromages d'ici et ailleurs en 4, 6 ou 9 pièces

Biscuit de Bruges et confiture

--

Oranges sanguines, sorbet au marshmallow

--

Café ou the

Prix du menu : 65 €

Incluant 3 verres de vin et 1/4 l d'eau

Supplément fromages :

4 pièces : 6€ - 6 pièces : 9€ - 9 pièces : 12€

