



Menu Automnal
Dégustation autour du Lac



Mise en Bouche



Croustillant de Ris de Veau sauce Morilles

Ou Cuisses de Grenouilles Poêlées en Persillade

Ou Foie Gras de Canard, glace aux figues et son Pain



Filet de Bœuf aux Champignons

Ou Gigue de Chevreuil Sauce Grand Veneur

Ou Cassolette de la Mer (cabillaud, gambas, moules)

Panaché de Légumes



Trio de Fromages Secs

Ou Fromage Blanc de Campagne

Ou Assiette de Gourmandises Sucrées

Ou Dessert du Moment

Supplément Fromage ET dessert + 3 €

Prix : 42.00 € par personne

Supplément Fromage ET dessert + 3 € par personne

MENU SERVI UNIQUEMENT LE DIMANCHE

ET JOURS FERIES A MIDI OU SUR COMMANDE

Certains plats peuvent varierés suivant nos approvisionnements