



Notre menu à 60€ttc/pers

Notre cocktail maison+ Pastis , Whisky (2/pers)

Cola, Jus de fruit ,eau,

Amuse bouche (canapés froids/Chauds) cacahuètes,chips

Le velouté aux pointes d'asperges ou aux champignons des forêts

Le melon au porto et son jambon cru sur lit de salade

Ou

La salade du sud ouest (foie gras de canard , gésiers confit, filet d'oie fumé)

Ou

Le foie gras de canard,compotée d'échalotes et ses toasts chauds.

Ou

L'avocat garni aux saveurs marines.

Le feuilleté ris de veau aux cèpes

Ou

L'aumônière de saumon à l'oseille

Ou

L'escalope de truite de mer aux petits légumes

Ou

La poêlés de saint Jacques au chablis sur son effeuillés de salade

Trou normand

(Parfums au choix)

Le filet de canard au poivre vert et ses pommes de terre sarladaise

Ou

Le filet de boeuf flambé , sauce aux 5 baies et sa garniture de saison

Ou

Le gigot d'agneau aux saveurs du midi et ses flageolets frais,tomate provençale et pommes paillasson

Ou

La brochette de lotte sauce champagne,épinard branches et riz safrané

Le plateau de fromage affinés La Farandole de saveurs sucrées Café



