

Menu du Terroir

24 €

Petite Mise en Bouche

Oufs pochés sur toast à la crème et aux cèpes frais

Ou

Feuilletés de Petits Escargots à la crème

Ou

Gourmandise de Roquefort sur Bouquet de Salade au Melba grillé

Cabillaud rôti sur peau, beurre citron

Et brochette de Légumes grillés

ou

Pied de porc farci au Foie Gras et aux Pleurotes

Ou

Agneau cuit à la Broche et Flambé au Capucin

Fromages d'ici et d'à côté

ou

Crème Brûlée au Romarin et à la Cassonade

Ou

Fondant Chocolat au cœur cerise liqueur

Et Crème glacée Arabica

Ou

Verrine Fraicheur au coulis de fruits rouges,

Fromage Blanc et Reine Claude

Ou

Poire façon Belle Hélène