



## LES ENTREES

- Cocotte de colombo de sot l'y laisse, citron et arachide
- Petits poireaux vinaigrette de pomelos, foccacia de foie gras maison
- Cappuccino de courge, poudre de cèpes et chips de jambon de pays

## LES PLATS

- Effiloché de paleron de bœuf braisé, jus réduit, pain maison, purée de panais et beaumont fondu
- Pièce tendre de veau rosé, bolets et gnocchi de pommes de terre au beurre
- Pavé de cabillaud rôti, lard paysan, crème de chou pommé

## LES DESSERTS

- L'indétrônable crumble aux pommes et raisins, glace vanille artisanale et caramel aux beurre salé
- La verrine pistache, myrtilles et pain de gènes, glace miel
- Le moelleux choc caraïbe, sorbet orange sanguine ou menthe blanche

Menu groupe : à partir de 39,50 €

Menu mariage : nous consulter

Les plats et desserts servis sont cuisinés et préparés sur place.

**Ils nécessitent un temps de préparation :**

Ne nous en tenez pas rigueur si d'aventure le temps d'attente vous semblait trop long.

Le chef et ses collaborateurs s'activent pour vous... !