MENU DES FÊTES PATRONALES

Menu 3 services
Sans boissons : 50€ par personne
Avec boissons : 65€ par personne

ENTRÉES

Terrine de chevreuil au foie gras, confit d'oignons, brioche toastée et petite salade

Saumon gravlax, pickles de légumes, crème citronnée et toast

Tarte fine au potimarron rôti, chèvre frais, noisettes torréfiées et petite salade d'herbes

PLATS

Civet de biche, pomme aux airelles et purée de céleri-rave

Suprême de pintade aux pleurotes, et pommes duchesse

Filet de lieu, fondue de poireaux, sauce au vin blanc et écrasé de pommes de terre

Risotto aux champignons des bois, crème de parmesan et huile aux herbes

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel au beurre salé

Crémeux au chocolat, crumble cacao et chantilly vanillée

FORMULES BOISSONS

Apéritif maison et mises en bouche
3 verres de vin ou 3 softs ou 3 pils
Café ou thé en fin de repas