

MENU DE NOVEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons

Ou

Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème

Ou

La Poêlée de Marrons aux Gésiers et Foies de Volaille

Ou

La Crêpe Farcie au Jambon et aux Champignons à la Crème



STEAK HOUSE

L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Le Gratin de Poissons et Scampis à la Mornay

Ou

La Cuisse de Lièvre façon de ma Grand Mère

Ou

Le Travers de Porc Braisé au Miel et Sauce Barbecue



Le Granité à la Mandarine Façon « Napoléon »

Ou

La Tartelette au Citron Meringuée

Ou

Le Crumble aux Pommes

Ou

La Poire Cuite au Chocolat Chaud



30€

MENU DE DÉCEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figues

Ou

Les 6 Huîtres d'Oléron et Tarama de saumon

Ou

La Caille Farcie de Veau au chou vert à la crème de pleurotes

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail



L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef (+8.00 €)

Ou

L'Entrecôte « Holstein » Maturée 28 Jours (+15.00 €)

Ou

Le Filet de sandre sauvage sur Braisée de Poireaux Sauce Curry vert thaï et Coco

Ou

La Côte de Veau Grillé, Beurre de Herve à l'Orange

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde



Le Roulé Feuilleté Caramel au Beurre et Roquefort

Ou

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Sorbet citron vert

Ou

La Crêpe à l'orange et sa Glace Vanille

Ou

Le Dôme à la Pomme et au Caramel

STEAK HOUSE



35€