

MENU DE DÉCEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figs

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



STEAK HOUSE

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



35€