Menu à **65.00** € pour vos repas du Mois de Novembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »
Ou
La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**
*****
La Terrine Maison de Marcassin et Confit d'Oignons
Ou
Le Camembert Frit aux Epinards à la Crème
Ou
La Crapaudine de Poussin aux Witloofs
Ou
La Ficelle Picarde aux Champignons
*****
Le Sorbet aux Fruits de Saison
*****
L'Entrecôte Grillée XL (300 gr) Irish Angus Beef
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
Ou
La Tartelette au Citron Meringuée
Ou
Le Crumble aux Pommes
Ou
La Poire Pochée au Vin Blanc et Cottage Cheese
Ou
Le Gâteau à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**
*****
Café et Garniture

Menu à **70.00** € pour vos repas du Mois de Décembre

Menu servit avec Blanc (**Chardonays**) et Rouge (**Cabernet sauvignon**)
Et tout **soft**, **Diôle** sur Table

L'Apéritif aux choix et Assiette« Terre et Mer »

Ou

La Coupe de Champagne et Assiette« Terre et Mer » **+ 10.00 €**

*****

Le Foie Gras d'Oie et Confiture de Figues

Ou

La Mousse de lotte aux poireaux et son Duo d'Huîtres d'Oléron

Ou

Le Gratin de raviolis au Poulet, épinards et artichauts

Ou

La Brochette de Gambas Grillées marinade à l'ail

*****

Le Sorbet aux Fruits de Saison

*****

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

Ou

Le Rougail de Scampis et de Thon rouge à la Tomate

Ou

La Côte de Veau Grillé à la Façon Blackwell

Ou

Le Pilon de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde

*****

Le Bretzel Gratiné à l'emmental et tomate séchée

Ou

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

Ou

L'Aumônière de Pomme et sa Glace Caramel Salé

Ou

L'Equilibre Gourmande

Ou

Le Gâteau Ganache Chocolat à Thème (**POUR LA TABLE**) **+5.00 €/pers**

*****

Café et Garniture