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 Crapaudine de Poussin aux Witloofs et Mirabelles

Ou

La Ficelle Picarde aux Champignons

❀❀❀

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

STEAK HOUSE

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 a la Mandarine

Ou

La Tartelette au Citron Meringuée

Ou

Le Crumble aux Pommes

Ou

La Poire Pochée au Vin Blanc et Cottage Cheese

32€

MENU DE DÉCEMBRE

Ce menu est renouvelé chaque mois

La Sphère de foie gras d'Oie et Confiture d'Orange

Ou

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

Ou

Le Gratin de Ravioles du Dauphiné au Poulet, Poireaux et Comté

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 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

36€