

FETES 2021/2022



NOS ENTREES

FROIDES: dressage sur assiette

MEDAILLON DE SANDRE à l'ail des ours, mayonnaise allégée, tartare de saumon aux herbes, saumon fumé maison, chou-rave mi-cuit au citron, betterave chioggia 10,50€

FARANDOLE DE DOUCEURS VEGETALES 10,50 €

Tartare de betterave, tête de champignon farcie au fromage frais et ail des ours, salade de choucroute aux noix, sushi de quinoa, taboulé de chou-fleur au curry et mirabelles séchées

SAUMON (label rouge) FUME MAISON VRAC 70 € le kg

NOS

ENTREES CHAUDES:

CASSOLETTE D'ESCARGOTS au beurre aillé et persillé à la brunoise de légumes, réduction acidulée 9,50 €

TOURTE AUX LEGUMES 3,60 euros la part (minimum 4 personnes)

NOS

PLATS CHAUDS:

DUO DE PINTADE (bio Label Terre) ET SON CROMESQUIS 16,00 €

(suprême au pruneau, médaillon de cuisse à la duxelle de champignons, ballotine de volaille panée), jus à la sarriette, méli-mélo de légumes

PANACHE DE CABILLAUD, SAUMON, noix de st jacques et gambas, sauce au Riesling, riz basmati aux légumes 15,00 €

DESSERT:

ASSIETTE GOURMANDE: 5,20 €

TIRAMISU châtaigne et noix en verrine, entremets myrtilles et framboises, chou bergamote

INFO TRACABILITE: produits bio, fermiers et sauvages.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FETES.

CHRISTINE ET OLIVIER VUILLAUME