



Menu Tradition

30 euros

Quenelle de haddock, sauce américaine

Ou

Raviole d'escargots à la forestière, sauce aux oignons doux des Cévennes

Ou

Saint Jacques juste saisies, velouté de courges de « La Ferme des Sources » (+3€)

ou

Foie gras de canard, pain d'épices maison au miel de chez « Debruyn » (+4€)

Ballotine de suprême de volaille cuisson basse température

ou

Pomme de ris de veau braisée (+5 euros)

ou

Tourte de pigeonneau et son jus (+5 euros)

Ou

Dos de cabillaud demi-sel façon waterzooi

Assiette de fromages (+2 euros)

Tarte aux noix fraîches de Chambord

Ou

Rocher au chocolat Valrhona

Ou

Millefeuille à la vanille

Ou

Dessert du moment

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris



LES ENTREES

Quenelle de haddock, sauce américaine	14.00€
Raviole d'escargots à la forestière, sauce aux oignons doux des Cévennes	16.00€
Saint Jacques juste saisies, velouté de courges de « La Ferme des Sources »	17.00€
Foie gras de canard, pain d'épices maison au miel de chez « Debruyn »	18.00€

LES PLATS

Ballotine de suprême de volaille cuisson basse température	18.00€
Dos de cabillaud demi-sel façon waterzooi	22.00€
Tourte de pigeonneau et son jus	26.00€
Pomme de ris de veau braisée	28.00€

L'ensemble de nos plats sont servis avec des légumes de saison.

<u>Assiette de fromages affinés</u>	6.00€
-------------------------------------	-------

LES DESSERTS

Tarte aux noix fraîches de Chambord	6.00€
Rocher au chocolat Valrhona	6.00€
Millefeuille à la vanille	6.00€
Dessert du moment	6.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris