

Menu Logis et du Terroir

A 27 euros

Amuse-Bouche



Brochette de chèvre au jambon sec et balsamique

Salade sauce César

Terrine de Canard aux Foies de Volaille

Fricassée d'escargots à l'ail et aux champignons

Feuilleté d'Asperges vertes, saumon fumé et œuf poché



Tête de Veau sauce Ravigote

Echine de Porc rôtie, sauce aux champignons

Filet de Bar au beurre blanc, légumes niçois, Purée de céleri

Suprême de Poulet au Foie gras et Ratafia

Côte de Bœuf sauce Poivre grosses frites maison (+ 4 euros)



Panaché de Fromages

Charlotte au chocolat blanc et biscuit rose

Fraîcheur de Rhubarbe et Framboise, sablé citron

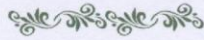
Feuilleté aux Poires, crème légère, sauce chocolat

Tarte fine aux pommes, glace caramel fleur de sel

Menu à 40 euros



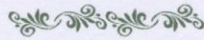
Amuse-Bouche



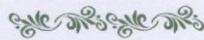
Feuilleté de Ris de Veau

Gambas croustillantes sauce thaï

Foie Gras Maison au Pain d'Epices



Trou Champenois



Saint-Jacques en croûte de Noisette

Filet de Bœuf aux Morilles

Selle d'agneau rôtie aux cèpes, pommes rissolées



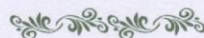
Plateau de Fromages



Brioche perdue , Bananes caramélisées , glace Rhum raisins

Panaché de Desserts

Moelleux au Chocolat, glace vanille et crème Anglaise



Carte



<i>Feuilleté de Ris de Veau</i>	19
<i>Foie Gras Maison au Pain d'Épices</i>	16
<i>Gambas croustillantes sauce Thaï</i>	15
<i>Salade Campagnarde (lardons, Pommes rissolées, jambon fumé)</i>	13
<i>Salade de la Mer (Saumon fumé, surimi, tomate)</i>	13
<i>Fricassée d'Escargots à l'ail et aux champignons</i>	16
<i>Terrine de Canard aux Foies de Volaille</i>	13
<i>Salade Gourmande (Gésiers, lardons, Foie gras)</i>	14
<i>Salade César, tomates, copeaux de parmesan</i>	12
<i>Feuilleté d'Asperges vertes, saumon fumé et œuf poché</i>	14
<i>Brochette de chèvre au jambon sec et Balsamique</i>	13

<i>Filet de Bœuf aux Morilles</i>	24
<i>Filet de Bar au Beurre blanc, légumes niçois, Purée de céleri</i>	16
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale</i>	16
<i>Bavette Frites</i>	13
<i>Echine de Porc rôtie, sauce Champignons</i>	15
<i>Sole Meunière, beurre citronné</i>	23
<i>Saint-Jacques en croûte de Noisette</i>	24
<i>Suprême de Poulet au Foie gras et Ratafia</i>	17
<i>Selle d'Agneau rôtie aux cèpes, pommes rissolées</i>	24
<i>Tête de veau sauce Ravigote</i>	16
<i>Côte de Bœuf sauce Poivre grosses frites maison</i>	20

<i>Dessert au Choix (à choisir dans les menus)</i>	8