



Menu du mois d'octobre

Le duo de terrines de gibier, confit d'oignons

ou

La poêlée de st Jacques au safran, fine Champagne(+5€)

ou

Les scampi tomate, crème estragon façon du chef

Le civet de marcassin façon grand mère

Poire aux airelles et pdt croquettes

ou

Les noisettes de biche à l'ancienne (+6€)

Légumes, poire et pdt rosti

ou

Le filet de bar à la plancha, beurre

Légumes oubliés et écrasé de pdt

L'assiette gourmande

ou

La planche de fromages

ou

Le dessert du jour

35 €p.pers

