



MENU DÉGUSTATION

Cinq plats prix fixe 39,00 €

Mousse d'aubergines.

~~~~~

Saumon mariné à la suédoise (Gravlax) avec  
crème de wasabi

OU

Parfait glacé au foie de volaille avec raisins  
poché au vin de muscat.

~~~~~

Petite salade à la mode thaïlandaise (som tum).

~~~~~

Homard grillé dans sa coquille avec sauce thermidor

OU

Poulet à l'estragon en tourte feuilletée

OU

Entrecôte de veau rosé local (certifié Bio)  
avec champignons, sauce marchand de vin blanc.

~~~~~

Fromage de pays Le Joncheix

OU

Bavarois aux fruit

OU

Panna cotta au coulis d'abricots.

Café ou sélection de thés avec de chocolat truffe maison 4.00 €