

# Menu du Terroir

## Nos Entrées

Velouté de Potimarron, Chips de lard et marrons grillées

*Ou* Aile de Raie, sauce Vierge

## Nos Plats

Pavé d'Esturgeon au Romarin, crème au Curcuma

*Ou* Hachis Parmentier de Canard et Panais, Pomme Anna

*Ou* Tête de Veau, sauce Ravigote

## Nos Fromages et Desserts

Plateau de Fromages affinés

*Ou* Tarte TATIN

*Ou* Crème brûlée à la Fleur d'oranger

*Ou* Entremet Chocolat, Vanille et sa boule de glace vanille

*Ou* Assiette de Glaces ou Sorbets (3 boules)

Glaces: Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Menthe chocolat, Pistache, Noix de coco, Verveine, Smarties, Barbe à papa

Sorbets: Framboise, Cassis, Citron Vert, Fraise, Pomme Verte, Poire, Ananas, Cerise du Verger, Pamplemousse, Mangue, Menthe Pastille

Menu à 22 Euros: Entrée, plat ou plat, dessert

Menu à 29 Euros: Entrée, plat et dessert

L'établissement n'accepte plus les chèques. Merci de votre compréhension.