

**Un plat et un dessert : 29 €*
Une entrée et un plat : 32 €
Une entrée, un plat, un dessert : 37 €*
Une entrée, un plat, un fromage, un dessert : 42 €***

Nos Entrées

*La Salade d'Automne au Foie Gras, jambon de Magret, Artichaut poivrade et confit de Coing.
Le Velouté de Butternut, St Jacques et Coques, crème fouettée aux herbes.
Le Foie Gras de Canard maison mi cuit, compotée de Pommes et Poires au gingembre. (Sup : 3€)*

Nos Plats

*La brandade de Morue « faite maison » tranche de Foie Gras poêlé, au jus de veau.
Les St Jacques Snackées sur une purée de cerfeuil tubéreux, choux vert à la Carbonara. (Sup : 3€)
Le Filet de Bœuf poêlé, réduction de vin rouge et cassis, Pomme de Terre paillasson. (Sup : 4€)
La poitrine de Canette rôtie, crumble de Patate Douce, jus de Fruit de la Passion et Gingembre.*

*Nos Desserts**

*La Panacotta onctueuse à l'infusion de Mandarine, crémeux de chocolat « Manjari ».
Le Mont Blanc, meringue café, glace Vanille et crème de Marron.
La Tarte aux Pommes feuilletée « cuite minute », crème d'Amandes, glace de saison.*

****Les desserts sont à commander en début de repas***

Toutes nos viandes sont d'origine Française

**** Boissons non comprises***

**** Prix Net***