

## **Menu Sensation et Gourmet**

### A emporter :

30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Saucisson truffé de la maison Rousson VPF accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge, vague de jambon cru et petits légumes marinés façon pickles.

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi-cuit au Calvados UE, Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés.

*Ou*

Gâteau de Foie de Volaille VF doré au four servi avec son concassée de tomate aux queues d'écrevisses et fleuron.

~~~~~

Gambas Black Tiger flambée au Whisky, accompagnées de ses linguini de la maison Garafalo au pesto.

*Ou*

Filet de Truite Saumonée doré à l'unilatérale sur un coussin de poireaux crémée, sa timbale de riz sauvage façon pilaf.

~~~~~

Coq au Vin mariné au vin rouge et aux aromates.

*Ou*

Côtes de Porc de Montagne VPF, sauce crémée moutarde à l'ancienne.

*Ou*

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre servi avec sa sauce Roquefort  
(Supplément au menu de 4,00 €).

*Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.*

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature).

*Ou*

Moelleux au Chocolat Valrhona, cœur coulant framboise et boule de sorbet framboise.

**Menu proposé du 01 Mars au 17 Avril 2025**