

Menu Week-end de l'Assomption

Servi Samedi 15 Août midi et soir, Dimanche 16 Août midi

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Rillettes de Colin aux zestes de citron Vert,
pain céréales et Vague de Saumon fumé.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard Français mi-cuit maison,  
Chutney abricot passion, magrets fumés et Pogne de Romans Toastée.

~~~~~

Filet d'Eglefin doré au beurre sur un écrasé de pommes de Terre,
accompagné de son concassé de tomate aux 3 poivrons.

~~~ Et / Ou ~~~

Aiguillettes de Volaille à la crème et aux éclats de Morilles,  
pommes de terre rissolées, mousse de Carotte et fagot de haricots verts.

~~~~~

La Faisselle fraîche de Burdignes « crème ou coulis de framboises »
Ou
Assortiment de Fromages affinés des 4 Fermes et de la Chèvre Blanche :
Pilad'Or, Charron, Rond et Saint Félicien de Chèvre.

~~~~~

Assiette Gourmande de notre Pâtissier  
(5 desserts maison servis en miniature).

### **Au restaurant :**

44,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.