

Mois de juin

L'assiette de 5 dégustations

L'Hamburger de foie gras de canard cuit au torchon, tomates confites et croquant d'oignons à la verveine
Le filet de sole roulé cuit au fumet de scampis, sauce crustacés
Le "Terre et Mer" de scampis (16/20), La St Jacques et Cœur de ris de veau sabayon choron, herbes du jardin Le sorbet " Framboise "
Le cannelloni de poissons, sauce basilic

Le sorbet " Mangue "
Le sorbet " Pomme "
Le sorbet " Framboise "

La bœuf **Angus** poivre vert ± 250 gr ou Maître d'hôtel (+ 5,00 euros)
Le bœuf de chez J-F trio de champignons au vin blanc
Le veau de chez J-F veau Florentine glace de volaille à la crème)
Le filet d'agneau son jus déglacé aux herbes et crème fraîche (+ 4,00 euros)
Le dos de poisson d'arrivage, sauce Nantua, petite garniture de mer

L'assiette des 5 fromages "Affinés "
La tartelette Mi-Herve – Mi-Marouilles, pain perdu arrosé de miel
La crème aux vraies gousses de vanille, légèrement brûlée (+2,00 euros)
Le moelleux, caramel au beurre salé
Le moelleux, crème Anglaise et chocolat chaud
La poire Belle – Hélène vanille caramel au beurre salé

Menu 1 entrée 49,00 euros

Menu 2 entrées 59,00 euros

Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 55,00 euros

Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 65,00 euros

Menu avec 1 entrée et "Boissons Comprises" à 70,00 euros

Menu avec 2 entrées et "Boissons Comprises" à 80,00 euros

Menu avec 1 entrée, le fromage et le dessert "Boissons Comprises" à 76,00 euros

Menu avec 2 entrées, le fromage et le dessert "Boissons Comprises" à 86,00 euros

Formule boissons:

L'apéritif au choix, ½ bouteille de vin (AOC),
un verre de muscat ou de demi-sec avec le dessert ou avec le fromage
½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé.

!! N'utilisant que des produits frais , certains pourraient venir à manquer.

Ce menu peut être la base d'un menu durant moins de 6h00