

MENU VACANCES

En attendant la suite, l'assiette de 4 dégustations

Le pâté gris fait maison, pluie de foie gras fumé, crudités et confiture d'Anne Marie

La briquette de saumon fumée au restaurant, toasts tièdes et rouille solide

Les 6 escargots de Bourgogne, beurre à l'ail

Les 4 scampis (16/20) en waterzooï et épices douces

Le ½ magret de canard (\pm 160 gr) sauce poivre vert ou betteraves

Le grenadin de veau sauce échalote au vinaigre balsamique

Le dos de poisson d'arrivage, sauce du jour

L'assiette de 3 fromages "affinés"

La tartelette de chèvre chaud, coulis de miel

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille da Madagascar, petit macaron aux noisettes

La glace du jour et crème fraîche

Menu à 29,00 euros la personne

Menu "Boissons comprises" 45,00 euros

Formule "Boissons"

L'apéritif maison, Le kir princier, la coupe de blanc de blanc ou Le BOB

½ bouteille de vin (B, R, R), ½ eau ou 1/2 limonade

Le café ou Le thé

Menu junior à 18,00 euros

Plat junior à 11,00 euros

Ce menu peut être la base d'un menu durant moins de 4h00