

Menu de la semaine

du 18 au 22 septembre 2019

Vinaigrette de **Tomates** de notre jardin
condimentée au Balsamico-Bianco

Petit feuilleté de **Cèpes** et **Chanterelles** poêlés à l'échalote grise,
émulsion légère infusée au thym serpolet

Aiguillette de **Canard Nantais** rôti entier,
cuisses confites croustillantes au Pinot noir

Petit chou praliné amande-noisette
façon **Paris-Brest** relevé au Lime

Mignardises

Menu complet /// **124.-**

Menu avec 1 entrée /// **94.-**

Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires, merci de les indiquer
au Maître d'Hôtel lors de la commande.

TVA 7,7% inclus