

MENU FORET NOIRE



ENTREE, PLAT & DESSERT : 38€

LES ENTREES

Velouté de courge,
crème légèrement fumée

Gravlax de saumon d'Ecosse,
blinis de sarrasin

Oeuf fermier parfait, poêlée d'escargots en persillade,
champignons et mouillettes de pain des Gaults

LES PLATS

Paleron de bœuf de la ferme du Milon,
mijoté au jus, gratin dauphinois

Magret de canard laqué façon « Apicius »,
polenta crémeuse à la sauge

Dos de merlu des côtes bretonnes à la plancha,
infusion de champignons, crevettes et courgettes

LES DESSERTS

Forêt Noire "recette traditionnelle",
crème anglaise vanille, cerises confites

Tarte tatin aux pommes,
crème légère au fromage blanc

Tiramisu café

Ile flottante ananas,
menthe et noix de coco

DEMANDEZ LE MENU ENFANT: 13,50€ (BOISSON, PLAT ET DESSERT)

La viande présentée sur cette carte est certifiée Origine France.

Toutes nos recettes sont réalisées dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris.