

MENU FORET NOIRE



ENTREE, PLAT & DESSERT : 38€

LES ENTREES

Terrine de volaille aux pistaches,
pickles de légumes et mostarda

Gravlax de saumon d'Ecosse,
blinis de sarrasin

Œuf façon « Meurette »,
champignons, lardons et croûtons

LES PLATS

Poitrine de cochon et boudin snackés
polenta crémeuse à la sauge

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

Dos de merlu des côtes bretonnes comme en Provence,
carottes, pommes de terre et fenouil

LES DESSERTS

Omelette Norvégienne aux fruits exotiques,

Ile flottante vanille,
amande-caramel

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

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.