

MENU - 28 € TTC / personne

(Offre valable jusqu'au 30/11/2010)

Foie Gras mi-cuit sur toast & sa *Gelée de Monbazillac aux Agrumes*
ou **Saumon Frais mariné au Citron Vert & à l'Aneth** sur son lit de salade
ou **Feuilleté de Fruits de Mer** à la Bisque de Homard



Pavé de Bœuf Sauce Marchand de Vin
ou **Filet Mignon de Porc** Sauce Moutarde à l'Ancienne
ou **Tournedos de Magret de Canard** au Chutney de Fruits de saison
ou **Rôtisserie à la Cheminée** (à voir avec nous)



Assortiment de légumes de saison



Salade & Fromages 3 sortes en assiette individuelle
ou **Salade & Fromage de Brebis** et sa Confiture de Cerises Noires



Le Dessert du Chef (à définir avec nous)



Café & Mignardises

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion
de **plat spécifique** ou **menu thématique** de votre choix.

Nous vous prions de choisir **la même entrée, le même plat, et le même dessert** pour chacun
sauf exception : allergie, régime particulier... dans ce cas, nous restons à votre écoute.

MENU - 39 € TTC / personne

(Offre valable jusqu'au 30/11/2010)

Salade Gourmande

Salade - Foie Gras - Jambon de Magret - Gésiers confits - Chiffonnade de Jambon

ou **Jambon de Magret** fourré au Foie Gras

ou **Feuilleté de Saint-Jacques & Pétoncles** aux Morilles



Tournedos de Boeuf Sauce aux Cèpes

ou **Filet Mignon de Veau rôti** aux Pleurotes

ou **Carré d'Agneau** au Thym Frais

ou **Rôtisserie à la Cheminée** (à voir avec nous)



Assortiment de légumes de saison



Salade & Fromages 3 sortes en assiette individuelle

ou **Salade & Fromage de Brebis** et sa Confiture de Cerises Noires



Le Dessert du Chef (à définir avec nous)



Café & Mignardises

Nous sommes à votre disposition pour toute suggestion de **plat spécifique** ou **menu thématique** de votre choix.

Nous vous prions de choisir **la même entrée, le même plat, et le même dessert** pour chacun **sauf exception : allergie, régime particulier...** dans ce cas, nous restons à votre écoute.