



Menu du mois de janvier 2012

6 zakouskis en verrines 4,00 €

Entrée :

La déclinaison de la truite : Damier de truite Farrot aux petits légumes,

Mousse de truite fumée au raifort,

Carpaccio de truite à la vanille

9,90 €

La farandole de foie gras maison (chocolat, spéculoos et cerises) et son arc-en-ciel de confits

11,50 €

Potage :

Velouté de topinambour au curry

2,50 €

Velouté aux chicons et crevettes grises

2,50 €

Plat :

Le filet de marcassin pané aux noisettes, poire au vin, chicon braisé et pommes dauphines

14,50 €

Le filet de rouget à l'armoricaine, riz safrané

12,40 €

Dessert :

La marquise aux trois chocolats

4,00 €

La gelée de fruits frais au muscat

4,00 €

Possibilité d'inclure ce menu dans une formule ALL IN à 15,50 € :

Servi en 2 heures avec apéro, verrines, vin servi à discrétion, eau sur table, vaisselle, personnel et café pour un minimum de 15 personnes.