



# Menu saisonnier

(du jeudi 07 au dimanche 23 décembre)

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp

4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

**Gambas décortiquées et marinées citron vert/curry en panko  
tartare et aigre-doux de fruits exotiques  
mousseline de potimarron – graines de courges torrifiées** 14.50€

et / ou

**Filets de pigeons sauvages – gâteau de champignons des bois  
Petite salade frisée - vinaigrette tiède lard fumé et noix** 14,50€

-----  
**Le suprême de faisan farci aux châtaignes – pommes caramélisées  
sauce au Calvados – galette de pommes de terre au romarin** 24.50€  
Ou

**Le filet de biche rôti – sauce aux 4 épices – purée fine de panais  
Pommes dauphines – chicon caramélisé au café (sup.6.00€)** 30.00€

-----  
**Profiterole glacée aux amandes  
Crème d'agrumes – crumble chocolat** 8,50€  
Ou


**L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)**

-----  
Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,  
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion  
(les prix y sont indiqués à côté)

---

## Les vins du moment au verre

Les blancs :	- <b>Côtes du Rhône blanc</b> 2017 Domaine R.Perrin (roussane-marsanne-...)	4.00€	26.50€
	- <b>Saint Véran « Les Pommards »</b> 2017 J.J. Litaud	5.00€	30.00€
	- <b>Sancerre</b> 2017 Domaine Serge Laloue (Loire – Sauvignon)	6.50€	36.50€
Les rouges :	- <b>Corbières « Château Fontarèche »</b> 2016 (Syrah-mourvèdre-carignan)	4.00€	24.00€
	- <b>Fitou « Anthocyane »</b> 2015 du Mas des Caprices 	7.00€	38.50€
	- <b>Santenay « En Bievau »</b> 2015 Domaine Bart à Marsannay	8.00€	45.00€