

# Menu du chef

Notre menu à partir de 35,00 € par personne

Menu en 2 cours (entrée + plat ou plat + dessert) 35,00 €

Menu en 3 cours (entrée + plat + dessert) 45,00 €

## • ENTRÉES •

Carpaccio de sandre aux piments d'Espelette, condiment d'olives noires

ou

Pavé de biche fumé, copeaux de foie gras, chutney de figues

## • PLATS •

Filet de bar poché au Vouvray, légumes de saison

ou

Pièce de veau du Limousin rôtie, crèmeux de morilles, poêlée hivernale

## • DESSERTS •

Soupe de chocolat, glace banane, croûton de pain d'épices

ou

Profiteroles aux mandarines, crèmeux de citron, sorbet aux fruits exotiques



Prix nets TTC, service inclus. Règlement par chèques et chèques-vacances non accepté.