

MENU SALON du soir

€ 43

Dans deux salons de boiseries du XVIIIe siècle, vous êtes confortablement installé devant un feu de cheminée, dans une ambiance raffinée et chaleureuse.

Amuse bouche + une coupe de bulles

Crouton avec langue d'agneau avec ailloli, fines herbes et fleurs comestibles

Une entrée

Pappardelle safranées aux fruits de mer
Flan de moules, poireaux grillés au safran

Un plat

Gigot d'agneau de sept heures à la cheminée, Canard à l'orange, Tendrons de veau à la crème

Fromages locaux, salade verte

Dessert

Tarte tatin
Fondant au café et chocolat
Tarte au citron
Crêpes Suzette flambées
Sorbet de fruits maison, coulis

Café + mignardises

Vin à la carte

Menu avec un verre de vin par plat

€ 63