

Menu du Mois de Septembre

60.00 €

Carpaccio de saumon aux baies roses, huile d'aneth

Ou

Velouté de potiron et éclat de foie gras poêlé

Ou

Cassolette d'escargots forestière, crème persillée à l'ail et son petit feuilleté

Ou

Risotto safrané aux moules



Sorbet Threeland



Confit de joue de bœuf au vin rouge, écrasé de carottes au cumin,
sauce bordelaise, pommes croquette

Ou

Parmentier de canard confit à l'orange, croûte de parmesan

Ou

Corolle de sole farcie au saumon fumé et sa bisque de langoustines,
pommes vapeur persillées



Assiette fromagère

Ou

Brioche perdue et quetsches flambées, glace vanille

Ou

Vacherin glacé



Café & Mignardises