Nos Formules en Menu

Entrée, plat et dessert

Menu à 19.50

- Terrine "Maison", crudités

ou

- Assiette friacheur Crudités du jour

Plats au choix

- Brochette de volaille marinée "braisée au feu de bois"

ou

- Caillette de viandes aux herbes, snackée à la plancha

* Un dessert au choix du menu au tableau

Menu à 23.50

- Assortiment de Nos Charcuteries avec crudités

ou

- Chiffonnade de Museau de bœuf sauce Ravigotte

Plats au choix

- Pavé de Bœuf "Sélection"

ou

- Onglet de Veau (-8 mois) France

ou

- Tartare de Bœuf "Sélection"

ou

- Andouillette "Artisanale"

* Un dessert au choix du menu au tableau

Menu à 28.50

- Pâté en Croûte "Maison" (Pur porc, Pistaché), et crudités

ou

- Faux Foie Gras "Maison" (base de foie de poulet), et crudités

Plats au choix

- Magret de Canard "Gras" "Cuisson au feu de bois"

ou

- Cuisse de Grenouilles au beurre persillé (Qualité sauvage)

ou

- Poisson du jour (Selon arrivage) "Cuisson au feu de bois"

* Un dessert au choix du menu au tableau

Menu à 33.50

- Jambon Cru de Bœuf séché "Pays Basque", et crudités

ou

- Médallon "Traiteur" de poissons Sauce mayonnaise "revisitée"

Plats au choix

- Cœur de Rumsteack de Race à viande "grande Sélection"

ou

- Maxi-Brochette de Bœuf (+- 300gr) "Cuisson au feu de bois"

* Un Dessert de l'artisan "Pâtissier" de chez nous !