



MENU DU CHEF*

Purée de carotte, magret de canard, chips de canard et crémeux citron
Mashed carrot, duck breast, duck chips and lemon cream

Ou

Velouté de potimarron et son crumble de châtaignes
Pumpkin soup and its chestnut crumble

* * *

Merlan de bœuf et sa sauce roquefort
Grilled sirloin steak and roquefort sauce

Ou

Filet de truite et sa sauce au vin du Domaine
Trout fillet and wine sauce from the estate

* * *

Gourmandise aux agrumes
Dessert of citrus

Ou

Crumble pomme-cannelle et son coulis de caramel
Apple-cinnamon crumble with caramel coulis

*menu différent chaque jour - *different menu each day*

Formule Entrée+ Plat 32€ - Starter + Main dish €32

Formule Plat+ Dessert 32€ - Main dish + dessert €32

Entrée+ Plat+ Dessert 38€ - Starter + Main dish + dessert €38