

# Menu

## ST SYLVESTRE

### ENTRÉE

|  |        |
|--|--------|
| Cocotte pétoncle butternut                     | 9,00 € |
| Foie gras maison et ses toasts de pain d'épice | 9,00 € |
| Crème brûlée de saumon fumé                    | 6,00 € |

### POISSON

|  |         |
|--|---------|
| Dos de cabillaud poêlée beurre à l'infusion de verveine passion, brunoise mangue ananas céleri | 11,00 € |
| Lotte rôtie au lard fumé et son riz 3 couleurs   | 12,00 € |

### VIANDE

|   |         |
|---|---------|
| Joue de porc vigneronne, flan de butternut et fleur de brocoli                        | 12,50 € |
| Cuisse de canard confite sauce à l'orange, purée de céleri et pommes de terre sautées | 12,50 € |
| Filet de veau sauce au bleu ou camembert, gratin de pommes de terre forestier         | 13,50 € |

### FROMAGE

|  |        |
|--|--------|
| Plateau fromage classique<br>(Brie, Comté, Chèvre, Emmental)   | 2,00 € |
| Plateau fromage local<br>(Camend'herbes, le "49", Tomme de vache de la Fontaine, Tomme chèvre de la Chevy) | 3,00 € |

### DESSERT

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Amandine aux figues     | 2,00 € |
| Tiramisu mangue macaron | 4,00 € |
| Forêt noire             | 3,50 € |

