

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 (Brie, Comté, Chèvre, Emmental)	2,00 €
Plateau fromage local (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 €

