

L'atelier du goût

RESTAURANT

Menu découverte 19.00€ ou 20.00€ avec le kir

Velouté de potiron, œuf pêché, écume parmesan.

Ou

Bavarois saveur boisée, sorbet au thym.

Ou

Charcuterie de Pays.

Civet de biche sauce grand veneur.

Ou

Tête de veau sauce gribiche.

Ou

Tronçon de raie et persillade citronnée.

Panna cotta framboise et pain d'épices.

Ou

Croquant chocolat.

Ou

Gâteau à la broche aux fruits frais.

L'atelier du goût

RESTAURANT

Menu plaisir 29.00€ ou 30.00€ avec le kir

Foie gras mi cuit aux figues et pain d'épices.

Ou

Cuisses de grenouilles en persillade.

Goujonnette de sole sauce bonne femme.

Ou

Filet mignon de porc, sauce à l'orange.

Ou

Noix de veau grillée.

Fromage de la Blaquiere et Seguin.

Panna cotta framboise et pain d'épices.

Ou

Croquant chocolat.

Ou

Gâteau à la broche aux fruits frais.

LA CARTE

Les viandes :

Filet mignon de porc, sauce à l'orange.	15.00€
Noix de veau grillée.	16.00€
Civet de biche sauce grand veneur.	12.00€
Tête de veau sauce gribiche.	11.00€

Les desserts :

Panna cotta framboise et pain d'épices.	6.00€
Croquant chocolat.	6.00€
Gâteau à la broche aux fruits frais.	6.00€

Cuisses de grenouilles en persillade.	13.00€
Velouté de potiron, œuf poché, écume parmesan.	9.00€
Bavarois saveurs boisée, sorbet au thym.	10.00€
Charcuterie de Pays.	13.00€

Les poissons :

Tronçon de raie et persillade citronnée.	16.00€
Goujonnette de sole sauce bonne femme.	18.00€