



Menu découverte



◆◆◆◆◆◆◆◆

Mise en bouche

◆◆◆◆◆◆◆◆

Les fondues au fromage de Chimay et persil frit

OU

Le saumon fumé de JC David à Boulogne sur Mer

OU

Le croquant de chèvre et sirop de Liège

◆◆◆◆◆◆◆◆

Le cabillaud rôti, sauce à la Saint-Feuillien et ciboulette

OU

La cuisse de canard, sauce moutarde et thym frais, gratin dauphinois

OU

Notre tartare de filet pur de bœuf à l'ancienne et frites

◆◆◆◆◆◆◆◆

La dame blanche et son chocolat grand cru ou sorbet

OU

Le tiramisu au citron et son sorbet

OU

L'assiette de fromages affinés

◆◆◆◆◆◆◆◆

45 €

Nos suggestions d'accord mets et vins pour les desserts

Le verre de Côte de Gascogne Domaine Haut Marin – blanc moelleux

6,00 €

Le verre de Maury Mas Mudigliza – rouge doux naturel

6,00 €