

carte

Prix net

le vol au vent

ENTREES

- Ballottine de Foie Gras de Canard Mariné au Beumes de Venise (15,00€)**
- Vol au Vent de Ris de Veau aux Champignons Sauce Légère au Porto (14,00€)**
- Saumon Label Rouge Mariné au Citron Vert et Herbes Fraîches (11,00 €)**
- L'Avocat en Profiteroles Mousse de Betteraves (10,00€)**
- Escalope de Foie Gras Poêlée Pommes et Cidre (18,00€)**
- Petit Cake aux Escargots Crème d'Ail Persillée (12,00€)**

PLATS

- Filet de Lieu Jaune en Croûte de Sésame Beurre de Carottes Acidulé (14,00€)**
- Dos de Cabillaud Velouté de Moules au Safran (15,00€)**
- Suprême de Volaille Fermière Farci aux Champignons et son Jus (13,00 €)**
- Rognons de Veau Sautés aux Champignons Sauce Porto (17,00€)**
- Filet de Turbot et son Beurre Blanc à l'Estragon (21,00€)**
- Pièce de Boeuf Sautée Sauce Albuféra (19,00€)**

FROMAGES

- Assiette de 3 Fromages (5,00€)**

GOURMANDISES

(à commander au début du repas)

- Tarte Chocolat Façon Snickers Chantilly Mascarpone (9,00€)**
- Farandole de Desserts (9,00€)**
- Pain de Gènes aux Amandes Crème Diplomate aux Fruits Rouges (8,00€)**
- Soufflé Glacé Façon Tiramisu (8,00€)**
- Millefeuille aux Pommes (8,00€)**
- Moelleux au Pain d'Epices et sa Crème Glacée (9,00€)**