

## Notre menu

### **Terrine de chevreuil**

Confiture d'oignons et son toast  
(C) - (S) - (M)

-----

### **Escalope de foie gras poêlée**

Confit de figues  
(S) - (M)

-----

### **Sorbet citron**

Limoncello  
(S) - (M)

-----

### **Mignonette de marcassin**

Sauce marchand de vin  
Purée de potiron, déclinaison de choux  
(C) - (S) - (M)

-----

### **Assiette de fromages régionaux**

(M)

-----

### **La poire pochée à la cannelle**

Crumble, sorbet au rhum brun  
(C) - (S) - (M)

<b>(C) Menu Chaleur = Trois services</b>	<b>34,00€</b>
<b>(S) Menu Soleil = Cinq services</b>	<b>45,00€</b>
<b>(M) Menu Les Mignées = Six services</b>	<b>51,00€</b>

**Forfait vins accompagnant le menu Soleil et le menu Les Mignées  
25€/personne**

## Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen  
Artisan glacier*

### **Glaces aux choix**

Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache

#### **Deux boules**

3,50€

#### **Trois boules**

5,00€

### **Sorbets aux choix**

Citron, passion et framboise

#### **Deux boules**

4,00€

#### **Trois boules**

5,50€

### **La Brésilienne**

6,00€

### **Le café glacé alcoolisé**

6,00€

### **Le café glacé traditionnel**

6,00€

### **La coupe pistache**

6,00€

### **La crème brûlée**

6,50€

### **Moelleux au chocolat, crème anglaise**

6,50€

### **La dame blanche en trilogie**

7,00€

### **Profiteroles au chocolat et glace vanille**

8,50€

### **L'assiette de fromages du coin**

9,50€

# **Bon appétit à tous et toutes !**