

Menu Panier du Terroir 46€

APÉRITIF

Pétillant

+

amuse-bouche

L'ASSIETTE PANACHÉE « TERRE MER »

Salade Gourmande

avec Terrine de foie gras de canard « IGP Sud-Ouest »

St-jacques snackées « Pêche Française » et saumon mariné irlandais « bio »

LE PLAT AU CHOIX

*Tournedos de veau rôti au romarin, pommes fondantes
sauce morilles*

OU

*Gigotin de lotte farcie aux lardons, rizotto de riz de Camargue aux légumes
sauce au Vermouth*

L'ASSIETTE DE DESSERTS

Farandole de desserts de notre chef pâtissier

BOISSONS COMPRISES

Eau de source

+

1 Bouteille de vin blanc et rouge pour 4 personnes (sélection du moment)

+

Café, Thé ou Infusions

Dans le cadre d'un Menu Groupe « PANIER TERROIR »

, Choix du « PLAT » possible,

« ENTRÉE » et « DESSERT » en commun pour tous

Merci de nous contacter au 02.98.46.07.70