

Menu Etoile

Automne-Hiver

Kir vin blanc

Entrées (au choix)

Côtes de romaine croquante, façon « salade César »

Terrine de canard au foie gras, endive snackée, raisins et oignons au vinaigre

Œuf mollet en cocotte, champignons et éclats de châtaignes

Légumes de saison comme une soupe au pistou

Plats (au choix)

Crevettes, beurre de nage au Chardonnay et épeautre

Echine de cochon, légumes mijotés, jus à la sauge

Poulet jaune en fricassée et gratin Dauphinois

Parmentier de bœuf, sucs de daube, salade de mâche

Fromage ou Desserts (au choix)

Fromage du jour affiné par notre maître fromager « la Ferme d'Alexandre »

Tarte fine aux pommes

Entremets glacé, marron, poire et caramel

Crème au citron, jus aux zestes

Croustillant chocolat

Boissons

¼ bouteille de vin : Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier ou Minervois Terroir

Eau minérale et café

Menu sujet à modification sans préavis