

Menu Epicurien

Foie gras de canard du Périgord Maison cuit au sel et mariné au Rosette
Choucroute confite, Caramel de cidre et Pain aux fruits
Home-made foie gras, Sauerkraut chutney, Fruit bread

Fraîcheur de chair de tourteau en raviole ouverte aux pommes Granny Smith
Crème acidulée
Cold opened ravioli with crab, Light cream sauce

Quasi de veau au beurre moussoux
Carottes au romarin, Panisse poêlé
Piece of veal with Rosemary carrots and panisse

Dessert autour de la Fraise – Crème citronnée – Sablé au beurre
Nougatine au sésame et pavot
Dessert around Strawberry - Lemon cream - Butter biscuit

Menu 59€

Nous vous souhaitons un excellent appétit ...
We wish you an excellent appetite ...

Catherine & Yves STAEBELL

Prix net, toutes taxes comprises