

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 and fruit bread, Sauerkraut chutney

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, Houmous à notre façon
Marinade de légumes croquants au citron confit et persil plat
Veal piece, Hummus our way
Crunchy vegetable marinade with preserved lemon and flat parsley

Biscuit moelleux, Fruits rouges, Crème légère à la vanille Bourbon
Nougatine au sésame et pavot
Soft cake, Light Bourbon vanilla cream, Red fruits
Sesame and poppy nougatine

Menu 62€

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

Catherine & Yves STAEBELL

Prix net, toutes taxes comprises