

Notre menu en habit de Fêtes...

Menu complet : 42.00 €

A la carte :

Entrées : 16.00 €

Plats : 22.00 €

Desserts : 7.00 €

Tartare de légumes, émulsion croquante, vinaigrette jeunes pousses.

Ou Chaud froid de poisson mi-fumés (Saint-Jacques, truite, tartare...)

Ou Terrine de foie gras, confit de figue & saladin buissonnière.

&

Coup de Pêches en habit végétal, écume citronnée.

Ou Dos de cabillaud crumble de noix, beurre herbacé

Ou Jambon braisé à l'argousier

Ou Potée végétale aux épices douces, croquettes végétales et fromagères (végétarien)

Ou Suprême de poularde, sauce forestière

Ou Pavé de canard aux fruits rouges.

Nos plats sont servis avec des garnitures de saison : Légumes festifs, gratins...

&

Medley de fromages revisités, saladin craquante.

Ou Feuille passion, coulis framboisine.

Ou Verrine de poire confit, émulsion chocolatée

Ou Panaché gourmand (trio gourmand).

Réservation par mail

nagdupont@gmail.com

Amuse-bouches festifs

(8.00 € les 3) ou 17.00 € (7/8) en guise d'entrée

Et quelques surprises...

Plateau repas festif surprise :

Plateau Festif surprise à 35.00 €

Côté Mer, Côté Terre ou Végétarien