

Menu week-end du samedi 16 et dimanche 17 octobre 2021

Entrée :

L'escalope de foie d'oie, champignons des bois

Jus infusé aux fruits de la passion

ou

Le tian de coquilles St Jacques, réduction de verjus

Plat principal :

La brochette de poissons, sauce provençale,

Flan de courgettes, tomate farcie

ou

Le filet de chevreuil, sauce noisettes grillées,

Garniture d'automne, pommes « dauphine »

Tous les plats sont accompagnés de légumes et féculents

Dessert :

La soupe de fraises parfumée à la menthe

ou

Le feuilleté de brie, poires caramélisées

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1/ Menu complet | 40.00€ |
| 2/ Entrée ou dessert + plat principal | 31.00€ |
| 3/ Plat principal uniquement | 20.00€ |

Les trois possibilités sont accompagnées de pains, mise en bouche et vin.

Pour les possibilités 1 et 2, le transport est **compris**

Pour la possibilité 3 : livraison **+3.00€**