

LES MENUS AUTOMNE/HIVER 2025-2026

Le menu PRIMEUR à 19€

ENTREE

- Rillettes de poisson au citron vert et ses toasts

Ou

- Terrine de campagne artisanale, cornichons aigre doux

PLATS

- Sauté de cochon aux deux moutardes, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Ou

- Suprême de poulet, crème au curry léger, gratin dauphinois et légumes de saison

Assortiment de fromages et salade fraîche (+2€)

DESSERTS

- Tarte aux fruits de saison

Ou

- Salade de fruits frais

Le menu EPICURIEN à 25€

ENTREE

- Aumonière de jambon cru et crème ciboulette sur son lit de salade

Ou

- Crème de pommes de terre au cantal, crumble croustillant aux herbes

PLATS

- Filet de lieu rôti, beurre blanc citronné, riz sauté aux petits légumes

Ou

- Quasi de veau en croûte de noisettes, jus corsé, flan de carottes et pommes de terre sautées

Assortiment de fromages et salade fraîche (+2€)

DESSERTS

- Millefeuille vanille praliné

Ou

- Riz au lait crémeux et coulis de fruit

Ou

- Gâteau d'anniversaire avec la pâtisserie Sautron (+2€)

Le menu ALLEGORIE à 29€

ENTREE

- Cassolette de st jacques, crème au curry et fondue de poireaux

OU

- Velouté de champignons à l'huile de truffe et œuf parfait

PLATS

- Pavé de saumon grillé, pesto vert, mousseline de patates douces et chips de légumes

Ou

- Paleron de bœuf confit 7h, purée de pommes de terre au beurre fumé et poêlée de champignons

Assortiment de fromages et salade fraîche (+2€)

DESSERTS

- Mi cuit chocolat caramel

Ou

- Café gourmand

Ou

- Gateau d'anniversaire avec la pâtisserie Sautron (+2€)