

Menu du Terroir

*Piccatas de foie gras sur une focaccia au romarin,
chutney de pommes et pruneaux*

*Chou farci de volaille fermière aux champignons et éclats de truffe,
crosnes sautés aux noix*

*Cannellonis de fruits de mer,
réduction de crustacés au safran*



*Carré de porc fermier du sud ouest, sauce au foie gras,
pomme de terre forestière et échalotes confites*

*Demi-pigeon fermier rôti aux épices tandoori, jus corsé,
aubergine grillée et méli mélo de légumes d'autrefois*

*Poisson du jour
(selon la pêche)*



*L'assiette de chèvres frais,
petit mélange de salades à l'huile d'olive*



Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de sa glace vanille

Corolle façon mont blanc à la crème de marrons glacés

Le vacherin des magnans

45 € ttc