

MENU DU SAMEDI 28 ET DIMANCHE 29 NOVEMBRE

Terrine de foie gras de canard, chutney de coing aux épices

–

Suprême de pintade rôtie et cuisse en fricassée,
Légumes d'automne et son jus

–

Déclinaison autour du chocolat Valrhona,
Cacahuètes caramélisées et caramel au beurre salé

38€

SUGGESTION

Lobe de foie gras de canard entier, environ 500g, 9,50€ les 100g

Réservation au 04.79.25.01.03 tous les jours de 10h à 19h

Retrait de vos commandes au restaurant de 11h à 12h30