

Menu "Gourmand" 70.-

Pour vous faire patienter
Le confit d'Endives au Citron et dés de Saumon fumé à l'Aneth
* * *

Le Foie gras de Canard en galantine, Chutney de Pruneaux au Cognac
Les feuilles de Rampon aux pousses de Luzerne à l'huile de Noisettes du Moulin
* * *
ou/et

Le suprême de Cabillaud de la mer du Nord doré
sur un fumet aux Lentilles relevé d'une Moutarde à l'Orange
* * *

Le médaillon de Bœuf du Pays poêlé
à la crème de Vin rouge et Malaga aux Oignons doux
Le Brocoli et le Chou-fleur beurrés à la brunoise
La potée de Pommes de terre à l'huile de Colza Vaudoise
* * *

Les Fromages
* * *

Les quartiers de Kiwis de St-Prex à la mousse de Mandarines
leur jus relevé au Rhum de Guadeloupe
* * *
ou / et

Le Nougat glacé aux Noisettes caramélisées
couronné d'un coulis de Fruits de la Passion aux éclats de Pistaches

Le Menu avec les deux Entrées: 85.-
avec les deux Desserts, plus 10.-
avec les Fromages, plus 10.-

Avec votre Menu, notre sélection de 3 / 4 verres de Vin du Monde ou de la Région à 30.- / 40.-
Menu "Surprise" de 60.- à 100.-
composé au gré du marché selon votre budget