

## Menu gastronomique – Jeudi

*Merci de nous communiquer les éventuels allergies et régimes spécifiques lors de votre réservation.*

Jeudi 22/01	Jeudi 29/01	Tout le mois de février
<p style="text-align: right;"><i>Menu unique</i></p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #f4a460; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Poireaux à la flamande ***</p> <p>Darne de saumon, sauce béarnaise, artichaut poivrade, polenta rôtie ***</p> <p>Beignet à la banane, glace vanille</p> </div>	<p style="text-align: right;"><i>Menu à la carte</i></p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #f4a460; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Poireaux à la flamande Ou Bisque de crustacés ***</p> <p>Darne de saumon, sauce béarnaise, artichaut poivrade, polenta rôtie Ou Magret de canard, sauce poivre vert, fagot de haricots verts, pomme château ***</p> <p>Beignet à la banane, glace vanille Ou Croûte aux framboises</p> </div>	<p style="text-align: right;"><i>Menu à la carte</i></p> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #f4a460; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>Mise en bouche ***</p> <p>Poireaux à la flamande Ou Bisque de crustacés Ou Mousseline de merlan « Arlequin » ***</p> <p>Darne de saumon, sauce béarnaise, artichaut poivrade, polenta rôtie Ou Magret de canard, sauce poivre vert, fagot de haricots verts, pomme château Ou Filet de sole, beurre blanc à l’aneth, poêlée de légumes, pomme duchesse ***</p> <p>Beignet à la banane, glace vanille Ou Croûte aux fruits de saison Ou Crêpe flambée, glace au lait d’amande</p> </div>

## Menu gastronomique – Vendredi

*Merci de nous communiquer les éventuels allergies et régimes spécifiques lors de votre réservation.*

Vendredi 23/01	Vendredi 30/01	Tout le mois de février
<p style="text-align: right;"><i>Menu unique</i></p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%; background-color: #f4a460;"> <p>Mise en bouche *** Velouté d'asperge, graines de courges *** Filet d'agneau, croûte de persil, jus au thym, gratin Dauphinois, fenouil braisé *** Cheescake citron spéculoos</p> </div>	<p style="text-align: right;"><i>Menu à la carte</i></p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%; background-color: #f4a460;"> <p>Mise en bouche *** Velouté de courge butternut, graines de courges torrifiées Ou Poireaux à la flamande *** Filet d'agneau, croûte de persil, jus au thym, gratin Dauphinois, fenouil braisé Ou Sole meunière, légumes printaniers glacés, pommes tournées *** Cheescake citron spéculoos Ou Tartelette au chocolat</p> </div>	<p style="text-align: right;"><i>Menu à la carte</i></p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%; background-color: #f4a460;"> <p>Mise en bouche *** Velouté de courge butternut, graines de courges torrifiées Ou Poireaux à la flamande Ou Noix de Saint Jacques, croquant de chorizo, lit de poireaux sautés, coulis de roquette *** Filet d'agneau, croûte de persil, jus au thym, gratin Dauphinois, fenouil braisé Ou Sole meunière, légumes printaniers glacés, pommes tournées Ou Coquelet de grain rôtis, fagot de haricots, sauce choron, pomme dauphine *** Cheescake citron spéculoos Ou Tartelette au chocolat Ou Profiteroles</p> </div>