

La Table des Saisons

Décembre à Mars

Crème de brocolis au curry*
Ou
Tarte fine au potiron et chèvre
Réduction balsamique*
Ou
Cassolette de la mer, fondue de poireaux
Ou
Salade hivernale (endives, pommes, noix, bleu)*

Parmentier de canard confit en cocotte
Ou
Araignée de porc marinée
Ou
Bavette grillée sauce tataki
Ou
Pot au feu de la mer

Accompagnement de saison

Café gourmand (profiterole, crème brûlée,
Tartelette aux fruits)
Ou
Ile Flottante maison
Ou
Poire Belle-Hélène et sa chantilly
Ou
Tarte Tatin, glace au yaourt

Vin de pays en carafe
Café

Avril à Juin

Tarte salée aux légumes de saison
Ou
Mêlée de feuille tendre aux crevettes sautées
Ou
Terrine de poissons maison et son coulis de saison
Ou
Flan aux asperges de Pays (selon arrivage)*

Emincés de poulet mariné
Ou
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
Ou
Rôti de bœuf
Ou
Filet de poisson (suivant arrivage), sauce fenouil

Accompagnement de saison

Café gourmand (profiterole, crème brûlée,
Tartelette aux fruits)
Ou
Tiramisu traditionnel maison
Ou
Pain perdu brioché et sa compoté de fruits
Ou
Nougat glacé maison, coulis de fruits rouge

Vins de pays en carafe
Café

Septembre à Novembre

Terrine de lapin ou de gibier maison
Ou
Cabécou fondant, poire, noix sur lit de salade
Ou
Tatin d'endives au miel, sauce au bleu*
Ou
Flan de légumes de saison au chorizo

Sauté de sanglier
Ou
Cuisse de canard confite
Ou
Risotto de la mer au parmesan
Ou
Poule au pot tradition

Accompagnement de saison

Café gourmand (profiterole, crème brûlée
Tartelette aux fruits)
Ou
Crème brûlée maison
Ou
Crumble aux duo pommes, poires
Ou
Crêpes Suzette

Vin de pays en carafe
Café