

Les menus d'automne à 55.-

Menu 1

Potage à la courge
Steak de veau au citron, risotto et légumes
Parfait glacé à l'Amaretto

Menu 2

Cassolette de champignons d'Automne
Filets de daurade à la méditerranéenne
Pommes nature et légumes
Sorbet citron au Limoncello

Menu 3

Carpaccio de cabillaud aux herbes
Suprême de pintade au thym, pommes grenailles et légumes
Délice aux marrons

Menu 4

Risotto aux herbes vertes
Entrecôte de bœuf, jus au balsamique, frites et légumes
Trilogie au chocolat

Menu Automne à 65.-

A composer

Carpaccio de cabillaud, parfumé à l'huile d'olive et citron

OU

Potage à la courge, éclats de marrons

OU

Feuilleté aux champignons

OU

Brochette de St-Jacques et crevettes, sur risotto au cerfeuil



Pavé de loup de mer de l'Atlantique, huile d'olive aux agrumes

Riz et légumes

OU

Médallions de filet de bœuf sauce Bordelaise, tagliatelle et légumes

OU

Suprême de pintade aux morilles, risotto et légumes

OU

Steak de filet de veau au citron, tagliatelle et légumes



Tiramisu maison

OU

Crème brûlée à la vanille Bourbon

OU

Parfait glacé au vin cuit

OU

Coupe de vermicelles, meringue et chantilly