

Vendredi 26, Samedi 27 et Dimanche 28 Février

Menu à la Carte

☆☆☆☆☆

Saumon Label rouge Mariné aux agrumes de saison, Salade de Mâche et Fenouil
(13 euros)

Ou

Escargots Bio de Vendée, Onctueuse de Persil, Compotée d'Endives aux Noix
(15 euros)

☆☆☆☆☆

*Barbue Rôtie, Viennoise d'herbes fraîches aux Senteurs d'Anis
et Asperges de France*
(18 euros)

Ou

*Magret de Canard de Melusine, Polenta aux Raisins,
Réduction de Madère et Poivre Vert*
(15 euros)

☆☆☆☆☆

Verrine Citron Yusu, Sablé Beurre Salé et Meringue Mi-cuite
(6 euros)

Ou

Choux Croquant Caramel, Crémeux Vanille de Madagascar
(6 euros)

10 % de réduction sur votre Menu (entrée, plat et dessert)